



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUSAMLI SİMİTÇİ POĞAÇASI

1 paket yaş maya
1,5 su bardağı ılık su
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım paket margarin
Alabildiği kadar un
İçi için:
Kaşar peyniri
Üzeri için:
Yarım su bardağı pekmez
1 su bardağı su
1 su bardağı susam

Un ve maya karıştırılır. Üzerine şeker, tuz, erimiş margarin, ılık su ve yumuşak bir hamur olana kadar un ilave edilir. Hamur yaklaşık 1 saat dinlendirilir. Sonra 8 parçaya ayrılır. Parmak uçlarıyla tatlı tabağı kadar açılır. Ortasına yeteri kadar kaşar parçası konur, paket yapar gibi katlanır. Çörekler önce pekmezli suya batırılır, sonra susama batırılır. 185 derece sıcak fırına verilir, yaklaşık 25 derece pişirilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.01.2024