



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TIRTIL POĞAÇA

125 gr margarin  
3 yumurta  
2 paket instant maya  
1'er çay bardağı süt ve su  
1.5 çay bardağı toz şeker  
Aldığı kadar un  
150 gr peynir

Bütün malzemeleri karıştırıp, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edip, yarım saat dinlendirin. Hamuru açın, uç kısmına peynirli iç malzemeyi ekleyin, iç kısımdan itibaren hamuru yarısına kadar rulo gibi sarın. Açıkta kalan kısmı ince ince şerit gibi kesin ve kesilen kısımları teker teker hamurun üzerine sarıp, önceden yağlanmış tepsiye dizin ve üzerine yumurta sarısı sürüp 180 derece önceden ısıtılmış fırına yerleştirip, üstleri kızarıncaya kadar pişirin.