



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TIRTIL POĞAÇA

125 Gr Sana Hamurışı
1 Tatlı Kaşığı tuz
3 Adet yumurta (birinin sarısı üzerine sürmek için ayrılacak)
1,5 Çay Bardağı toz şeker
1,5 Çay Bardağı ılık su
150 gr peynir
2 Paket instant maya
1 Çay Bardağı Ilık Süt

Bütün malzemeleri karıştırıp, 4 bardak un ile 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.