



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TULUM PEYNİRLİ SALÇALI POĞAÇA

3 su bardağı un
1 paket Pakmaya Instant Maya (10 g)
1 yumurtanın akı
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı süt
1 kase süzme yoğurt
1 çorba kaşığı biber salçası
200 g tulum peynir
Yarım demet taze nane
1 adet büyük boy haşlanmış patates
1 yumurtanın sarısı
Haşhaş tohumu

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz gibi açıp instant maya, 1 yumurtanın akı, zeytinyağı, süt ve yoğurdu ilave edin.

Hamuru maya tanecikleri yok olana kadar iyice yoğurun.

Hamurun üzerini bezle örtün. Oda ısısında yarım saat kadar dinlendirin.

İç malzeme için haşlanmış patatesi rendeleyin, kıyılmış taze nane ve rendelenmiş tulum peynirini ekleyin; karıştırın. İç malzeme hazırdır.

Hamur yeterince mayalanınca tekrardan yoğurun. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın ve un serpilmiş tezgahın üzerinde açın.

Ortasına iç malzemeden bir miktar yerleştirip avucunuzda yuvarlayıp tabanını hafifçe bastırarak düzleştirin.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yan yana dizin.

Üzerlerine önce yumurta sarısı sürün; sonra da haşhaş tohumu serpin.

Önceden ısıtılmış 180°C'ye ayarlı fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Ilık servis yapın.

