



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMUŞACIK POĞAÇA

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 yumurta

1 su bardağı süt

1 tatlı kaşığı tuz

1.5 tatlı kaşığı toz şeker

4 su bardağı un (3. Bardaktan sonra kontrollü ekleyelim)

1,5 paket kabartma tozu

İçi için:

1 kase ufaltılmış beyaz peynir

Yarım demet maydanoz

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

Çörekotu

Susam

Hamur yoğurma kabına un hariç tüm malzemeyi alın.

Ardından azar azar unu kontrollü bir şekilde ekleyin.

Hamuru yoğurduktan sonra üzerini streç film ile kapatıp 20 dakika dinlendirin.

Bu sırada iç harcı için maydanozları yıkayıp saplarından temizleyip ince ince kıyın.

Peyniri ufalayıp maydanozla karıştırın.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp el ile açalım, içine harçtan koyup yarım -ay şeklinde kapatın.

Kapattığınız kısma çatalla bastırarak çizikler atın.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirip üzerine yumurta sarısı sürüp susam ve çörek otu serpin.

190 derece fırında 25 dakika kadar pişirin.

