



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

## ÇEYREK POAA



1 paket çabuk maya  
1 su bardağı ılık su  
1 adet kesme eker  
Yarım ay bardağı sıvıya  
1 adet yumurta beyazı  
1 tatlı kaıı tuz  
Alabildii kadar un  
İçi için:  
2 orba kaıı tereyağı  
Yarım kalıp beyaz peynir  
zeri için:  
1 adet yumurta sarısı  
1 orba kaıı susam

- # Yourma kabına su, eker, yumurta beyazı, sıvıya, tuz konur ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Unla karıtırılmı çabuk maya, tuz bırakılır. Orta sertlikte kıvam alana kadar un eklenerek yorulur.
- # Hamurun zeri kapatılır. ılık bir ortamda 45 dakika bekletilir.
- # Süre sonunda hamur 10 eşit parçaya ayrılır. Unlu zeminde, merdaneyle tatlı tabaı kadar açılır.
- # Hamurların yüzeylerine eritilmif tereyağı sürülür.
- # İlk hamurun üzerine ezilmif peynir yayılır. İkinci hamurun tereyalı kısmı ite kalacak şekilde üzerine kapatılır.
- # İki hamuru yapıtırmak için atal yardımıyla kenarlarına bastırılır.
- # Daha sonra bıçak ya da ruletle artı şeklinde keserek üçgen parçalar elde edilir. Kesik yerler de çatalın ucuyla bastırarak yapıştırılır.
- # Kalan 8 hamur parçasına da aynı işlemler yapılır. Toplam 20 adet poaa çıkmış olur.
- # eyrek poaalar yalanmış fırın tepsisine yerleştirilir.
- # Üzerlerine artan yala karıtırılmı yumurta sarısı sürülür, çörekotu serpilir.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # ılık olarak ikram edilir.

Not: Poaanın lezzetini arttırmak için hamura mahlep eklenebilir.