ÇEYREK POĞAÇA

1 paket çabuk maya
1 su bardağı ılık su
1 adet kesme şeker
Yarım çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 çorba kaşığı tereyağı
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı susam

Yoğurma kabına su, şeker, yumurta beyazı, sıvıyağ, tuz konur ve parmak uçlarıyla karıştırılır.
Unla karıştırılmış çabuk maya, tuz bırakılır. Orta sertlikte kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır. Ilık bir ortamda 45 dakika bekletilir.
Süre sonunda hamur 10 eşit parçaya ayrılır. Unlu zeminde, merdaneyle tatlı tabağı kadar açılır.
Hamurların yüzeylerine eritilmiş tereyağı sürülür.
İlk hamurun üzerine ezilmiş peynir yayılır. İkinci hamurun tereyağlı kısmı içte kalacak şekilde üzerine kapatılır.
İki hamuru yapıştırmak için çatal 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 poğaça çıkmış olur.
Çeyrek poğaçalar yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir.
Üzerlerine artan yağla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür, çörekotu serpilir.
Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
Ilık olarak ikram edilir.

Not: Poğaçanın lezzetini arttırmak için hamura mahlep eklenebilir.