



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

POFUDUK GÖZLEME



1 adet çabuk maya
1 büyük çay bardađı yođurt
1 su bardağı ılık su
1 adet kesme Őeker
Yarım ay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaŐığı tuz
Alabildiđi kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
zeri için:
1 orba kaŐığı tereyağı

- # Yođurma kabına ılık su, kesme Őeker, unla karıŐtırılmıŐ çabuk maya ve yoğurt konur. Parmak ualıyla karıŐtırılır.
- # zerine sıvıyağ, tuz ve yumuŐak bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, ılık bir ortamda 45 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda kabaran hamur alt-üst edilir, 12 eŐit parçaya ayrılır.
- # Her parça merdane yardımıyla küçük tatlı tabağı kadar açılır.
- # Yarisına ezilmiŐ peynir konur ve kapatılır. Kenarlarına parmak ucuyla bastırılır.
- # Gzlemeler yağlı kağıt serilmiŐ tepsiye dizilir. zerine çatalla 2 adet iz bırakılır.
- # En son yumuŐak tereyađı sürülür.
- # 180 derece sıcak fırına verilir. 20 dakika piŐirilir.
- # Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

Not: Pofuduk Gözleme tavada tereyağında kızartılarak da piŐirilebilir.