



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

## ÇARŞI İŞİ KAŞARLI POĞAÇA



1 adet yumurta  
1 paket çabuk maya  
1 büyük çay bardağı ılık süt  
1 büyük çay bardağı ılık su  
2 dolu çorba kaşığı tereyağı  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
içi için:  
250 gr taze kaşar  
Üzeri için:  
1 çay bardağı üzüm pekmezi  
Yarım çay bardağı su  
3 çorba kaşığı susam

- # Yoğurma kabına unla karıştırılmış çabuk maya, şeker ve tuz konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Üzerine su, süt, yumurta ve yumuşak tereyağı ilave edilir. Un ilave ederek yoğrulur ve orta sertlikte bir hamur elde edilir.
- # Hamurun üzeri kapatılır. Ilık bir ortamda yaklaşık 1 saat bekletilir.
- # Süre sonunda hamur 12 eşit parçaya ayrılır.
- # Her biri parmak uçlarıyla çay tabağı çapında açılır. Ortasına çubuk dilimlenmiş kaşar peyniri konur.
- # Katlanır, kenarlarına iyice bastırılır. Kat yeri alta getirilerek mekik şekli verilir.
- # Hazırlanan poğaçalar önce sulandırılmış pekmeze sonra susama batırılır ve yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir.
- # 190 derece fırında 20-25 dakika pişirilir.

Not: Pekmez yerine reçel suyu da kullanılabilir.