



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

ÇARŞI POĞAÇASI



- 2 Yumurta
- 200 gr. margarin
- 1 Kibrit kutusu kadar maya
- 1 Fincan ılık su
- 1 Adet kesme şeker
- 1 Tatlı kaşığı tuz
- Alabildiği kadar un
- 1 Su bardağı peynir
- Yarım demet maydanoz
- 1 Çorba kaşığı çörekotu

- # Unun ortası havuz şeklinde açılır, ılık su, şeker, yaş maya konur.
- # Biraz karıştırılır, 5 dakika bekletilir.
- # Üzerine diğer malzemeler eklenir, yumurtanın birinin sarısı ayrılır.
- # Fazla sert olmayacak kıvama gelene kadar un eklenir.
- # Hamur elde edildikten sonra yarım saat dinlendirilir.
- # Dinlenmiş hamurdan, limondan biraz küçük parçalar kopartılır.
- # Yuvarladıktan sonra, elin yanıyla ortasına oluk açılır.
- # Bu oluğa peynirli iç konur.
- # Poğaçaya ikiye katlanır, elin yan kenarıyla ucu kapatılır.
- # Üzerine yumurta sarısı ve çörekotu konur, tepsiye dizilir.
- # 175 derece fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

Not: Eğer vakit varsa tepsiye dizildikten sonra yarım saat dinlendirilirse daha güzel kabarıp.