



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

ÇİÇEK POAA



1 paket çabuk maya
1 su bardağı ılık su
Yarım su bardağı ılık süt
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı un
Alabildii kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
zeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 dolu çorba kaşığı rekotu

- # Yourma kabına ılık, su, ılık süt, yumurta, yumurta beyazı ve unla karıştırılmış maya bırakılır. Parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Sonra tuz ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar azar azar un eklenerek yorulur.
- # Hamurun zeri kapatılır. ılık bir ortamda en az 1 saat bekletilir.
- # Süre sonunda hamur 12 eşit parçaya ayrılır. Her parça parmak uçlarıyla çay tabaı kadar açılır. Ortasına yeteri kadar ezilmiş peynir konur.
- # Hamur kenarlardan yukarı doğru toplanır. Yuvarlanır ve yassılaştırılır.
- # Hamurlara önce bıçakla ortasını kadar gitmeden artı şeklinde kesik atılır. Daha sonra ortalarına da kesik atılır. Bu şekilde 8 kanat elde edilmiş olur.
- # Kanatlar birer tur burulur. Yalanmış tepsiye dizilir.
- # Poaaların zerine yumurta sarısı sürülür. Tam ortasına birer tutam çörekotu bırakılır.
- # Tepsi 190 derece sıcak fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir. (Yaklaşık yarım saat)
- # Sıcak ya da ılık olarak ikram edilir.

Not: iek poaanın yumuşak olması için merdane ya da oklava kullanılmaz. Parmak uçlarıyla açılmalıdır.