



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

ARI II KAARLI POAA



1 adet yumurta
1 paket çabuk maya
1 büyük çay bardağı ılık süt
1 büyük çay bardağı ılık su
2 dolu çorba kaıı tereyağı
1 tatlı kaıı toz eker
1 tatlı kaıı tuz
Alabildii kadar un
içi için:
250 gr taze kaar
zeri için:
1 ay bardağı zm pekmezi
Yarım ay bardağı su
3 orba kaıı susam

- # Yourma kabına unla karıtırılmı çabuk maya, eker ve tuz konur, parmak uçlarıyla karıtırılır.
- # zerine su, süt, yumurta ve yumuak tereyağı ilave edilir. Un ilave ederek yorulur ve orta sertlikte bir hamur elde edilir.
- # Hamurun zeri kapatılır. Ilık bir ortamda yaklaık 1 saat bekletilir.
- # Süre sonunda hamur 12 eit parçaya ayrılır.
- # Her biri parmak uçlarıyla çay tabaı çapında açılır. Ortasına ubuk dilimlenmi kaar peyniri konur.
- # Katlanır, kenarlarına iyice bastırılır. Kat yeri alta getirilerek mekik ekli verilir.
- # Hazırlanan poaalar önce sulandırılmı pekmeze sonra susama batırılır ve yalı kağıt serilmi tepsiye dizilir.
- # 190 derece fırında 20-25 dakika piirilir.

Not: Pekmez yerine reel suyu da kullanılabilir.