



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI POĞAÇA

1 paket yas maya
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 sise maden sodası
1 adet yumurta (sarısı üzerine)
Aldığı kadar un
250 gram beyaz yada kaşar peynir
1 adet yumurta sarısı
Susam veya haşhaş.
Maydanoz

Yaş maya ile toz şekeri ılık sütün içinde eritin. Üzerine un hariç diğer malzemeleri de ekleyerek karıştırın. En son azar azar un ilave ederek kulak memesinden daha yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurun üzerini örterek 40 dakika kadar mayalanmaya bırakın. Bu arada iç malzemesini hazırlayabilirsiniz. Mayası gelen hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler hazırlayın. Bezeleri hafifce yassıtın ve iç malzemesini koyarak yuvarlayın. Fırın tepsisini ister yağlayın, ister yağlı kağıt serin. Yuvarladığınız hamurları aralıklı olarak tepsiye döşeyin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, susam veya haşhaş serpin. Tepside de biraz mayalanmasını bekleyin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.