SADE POĞAÇA

1 paket yaş maya
1 su bardağı sıvıyağ
3 su bardağı ılık su
Biraz tuz
Yarım çay bardağı toz şeker
Aldığı kadar un

Yaş mayayı çay fincanı içinde biraz suyla eritin. Geniş bir kabın içine; maya, sıvıyağ, su, tuz ve şekeri koyduktan sonra azar azar unu koyup bir elinizle karıştırın. Hamurun kıvamı ele fazla yapışmayacak şekilde olsun. Buzdolabında en az 1 saat beklettikten sonra içi boş olarak şekil verin. Yağlı tepsiye dizip üzerine yumurta sarısı sürün. Susam veya çörekotu serperek fırına verin. 180 °C de pembeleşene kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:27598 • adı:Sade Poğaça • gönderen:sonnur • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:35