



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

HAŞHAŞLI POĞAÇA

42 gr yas maya
1 su bardagi siviyağ+margarin karisimi
2 su bardagi sut
1 çay bardagi toz seker
2 yumurtanın beyazi(sarisi ustune)
1,5 yemek kasigi tuz
Aldigi kadar un
İç malzemesi:
1 büyük çorba kasesi hashas
Yarım çay bardagi siviyağ

Verilen hamur malzemeleri genic bir kabin içine alinir ve yumusak bir hamur elde edene kadar un eklenerek yogrulur. 20-25 dk bekletilir (ustu kapali olcak)Dinlenen hamuru once ikiye bolelim.Tekrar bir parcayi iki esit parcaya bolelim ve çok ince olmayacak sekilde acalim(acarken fazla un kullanmayiniz) İç malzeme yani hashas,seker ve siviyağı karistirip acılan hamurun her yerine gelecek sekilde surelim ve rulo yapalım, diger parçayida aynı sekilde yapalım.3 parmak eninde keselim. Basta ayirdigimiz büyük hamurdan iri ceviz buyuklugunde parçalar kopartip bezeler hazirlayalım. Hazirladigimiz bezeleri elimde acip arasina kesilen rulodan koyup hafif bastıralım. Butun hamur bu sekilde yapilir ve unlanmis tepsiye dizilir.Mayasi gelene kadar bekletilir ve yumurta sarisi surulup 180 derecede pisirilir. Cikan pogcaların uzerine nemli bez ortulur ve soguyunca servis yapilir.