



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAFLI KEPEKLİ POĞAÇA

Elif Korkmazel

- 2 adet yumurta
- 1 çorba kaşığı kuru maya
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 tatlı kaşığı mahlep
- 1 çay kaşığı tuz
- 5 çorba kaşığı zeytinyağı
- 2 su bardağı tam buğday unu
- 1 çay bardağı yulaf ezmesi
- Üzeri için:
 - 5 çorba kaşığı yulaf ezmesi

Yumurtalardan 1 tanesinin sarısını üzerine sürmek için ayırıp diğerlerini bir kaba kırıp çırpın içine yoğurt, zeytinyağı, ılık süt ilave edip karıştırın kuru malzemeleri un mahlep kuru maya, yulaf ezmesi, tuz hepsini ılık sütlü karışıma ekleyip yoğurun gerekirse ılık su veya süt ilave ederek yumuşak ele yapışan bir hamur yapın ve 30 dakika üzeri kapalı cer yan almayan bir yerde bekletin. Daha sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlayıp tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısını biraz sütle açıp sürün 200 derecede önceden ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin fırından çıkan poğaçaların üzerine su sürüp yulaf ezmesi serpin sıcak veya soğuk servis edin.