MAYALI POĞAÇA

2 yemek kaşığı kuru maya
2 su bardağı ılık su
1 su bardağı sıvı yağ
5 yemek kaşığı tozşeker
4 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta sarısı
Alabildiğine un

Bir büyük kaseye mayayı, 2 bardak suyu ilave edip 10 dakika bekletelim. Üzerine sıvı yağı, tuzu, şekeri ve alabildiği kadar unu koyup yoğuralım. Ceviz büyüklüğünde yuvarlayıp tepsiye dizelim. Üzerine yumurta sarısını sürüp 1 saat bekletelim. Önceden ısıtılmış 180 derece sıcaklıktaki fırına poğaçalarımızı üstü kızarana kadar pişmesi için bekliyoruz.

Not: İsteğe göre içine, peynir, zeytin ilave edilerek lezzet farklılığı yaratılabilir.

© lezzetler.com tarif no:75357 • adı:Mayalı Poğaça • gönderen:çiçekçi kız • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:09