



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MARGARİNLİ POĞAÇA

- 1 Paket Sana Klasik
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Adet yumurta
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 6 Tatlı Kaşığı şeker
- 40 gr yaş maya
- 1 Tatlı Kaşığı mahlep

Margarin süt, yağ, yumurta(beyazı içine,sarısı üzerine), mahlep, tuz, şeker, maya, karıştırılarak hamur kıvamına gelene kadar yoğurulduktan sonra mayalanma sürecine bırakılır. Mayalandıktan sonra yumurta büyüklüğünde parçalara ayrılır. Oluşturduğumuz parçaların üzerine elimizle bastırarak poğaçaya şekli verilerek içine peynir ve maydanoz konur. Daha sonra üzerine yumurta sarısı sürülür. İsteğe göre üzerine susam çörekotu konulabilir. 200 derecelik fırına konarak pişirilir.