



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU POĞAÇA HAMURU

Necip Usta

1 kilo un
20 gram maya
600 gram margarin
6 adet yumurta sarısı
2,5 kahve fincanı su (150 gram)
1 çorba kaşığı tuz

- 1) Un ve yağı mermerin üzerine koyup yoğurmadan, iki ovucunuzun içinde iyice ovalayarak yağın, unun içinde küçük taneler halinde kaybolmasını sağlayınız ve sonra ortasını havuz gibi açınız.
- 2) Bir kaptaki su ile mayayı eritiniz. Yumurta ve tuzu da ilâve ettikten sonra hepsini unun ortasına dökünüz ve elinizle, yoğurmadan karıştırarak hamur haline getiriniz.
- 3) Hamuru toplayıp bir kaba koyup, üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örtüp 30 dakika dinlendiriniz.