



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BURGU POĞAÇA

5 gram yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
1 yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
2 su bardağı un
1 su bardağı süt
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı mahlep

Derin bir kabın içinde ılık sütü ve mayayı karıştırın. Üzerine un serpin ve kabarcıca kadar 10 dakika bekletin. Üzerine şeker, yumurta, tereyağı, mahlep, kalan unuyla birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp 30 dakika üzeri kapalı olarak kabarması için bekleyin. Daha sonra hamuru elinizle kopartıp, uzun çubuk şekline getirin ve burgu şeklinde fırın tepsisine dizin. 200 derecedeki fırında 25 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca ortasından ikiye bölün ve kaşar peynir dilimleri yerleştirilebilir. Servis tabağına alıp çayın yanında ikram edin.