POĞAÇA

1 su bardağı ılık süt
1 paket (42 gr) yaş maya
Yarım su bardağı sıvıyağ
Aldığı kadar un
Tuz
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
1 çay kaşığı susam
1 çay kaşığı çörekotu

Mayayı ılık sütle ezip iyice karıştırın ve kabarana kadar bekletin. Unu hamur yoğurma kabına alın ve ortasını havuz gibi açın. Mayalı süt, sıvıyağ ve tuz ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun. Üzerini nemli bezle örtün. Ilık ortamda hamur 2 misli kabarana kadar yarım saat bekletin. Hamurdan yumurtadan biraz daha büyük parçalar koparıp bezeler hazırlayın. Her bir bezeyi tezgâhın üzerinde elinizle yuvarlayıp uzatın ve iki yöne doğru bükün. Hamuru kendi etrafında sarıp uçlarını kıvırın. Malzeme bitinceye kadar işlemi sürdürün. Hamurlan yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Mayalanması için 10-15 dakika daha bekletin. Üzerlerine yumurta sa nsı sürün. Susam ve çörekotu serpip önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzerleri hafif kızarana kadar pişirin.

© lezzetler.com tarif no:73298 • adı:Poğaça • gönderen:Esra R. • indirme tarihi:20.04.2024 - 08:24