



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POĞAÇA

Ümit Usta

500 gram un
25 gram hamur mayası
1 adet yumurta
250 gram margarin
25 gram tozşeker
15 gram tuz

Elediğimiz unu, oda sıcaklığındaki margarin yağı ve diğer malzemeyle iyice karıştırıp, yoğuralım. Yumurta büyüklüğünde bezelere ayırıp, üzerine nemli bir bez örterek, 10-15 dakika dinlendirelim. Dinlendirdiğimiz bezelerden her birini, avucumuzun içinde ezerek inceltip, ortalarına hazırladığımız içten bir miktar koyarak, yarım ay şeklinde katlayalım. Yağladığımız tepsiye dizip, üzerine sıvıyağ ile çıptığımız yumurta sarısını sürerek, oda sıcaklığında kabarıncaya kadar bekletip, fırınlatalım.