



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACILI POĞAÇA

1 adet yumurta (sarısu üzerine)

1 su bardağı süt

1 su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı ılık su

1 paket yaş maya

1 yemek kaşığı tuz

1 yemek kaşığı şeker

Arası için:

Acılı sos veya salça

Hamuru yoğurduğumuz kaba mayayı koyup ılık suyla mayayı eritiyoruz.

Diğer malzemeleride koyup yoğurmaya başlıyoruz.

Ununu yavaş yavaş ilave edip yumuşak bir hamur elde ediyoruz.

Hamurumuzu oda sıcaklığında yaklaşık 1 saat mayalıyoruz.

Mayalanan hamurdan istenilen büyüklükte parçalar alıp yuvarlıyoruz ve avucumuzun içince hamurun yarısını bastırıp içine acılı sos veya salça koyarak kapatıyoruz.

Yağlı tepsiye dizip üzerine yumurta sarısı sürüp susam çörek otu serpip yarım saat dinlendiriyoruz.

Önceden ısınmış 200 dc lik fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz Fırından çıkarınca üzerine temiz bez örtterek 5.10 dakika bekletiyoruz ve poğaçalarımız artık servise hazırdır.

