



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANNE POĞAÇASI

2-6 su bardağı un
İstediğiniz kada beyazpeynir ve maydanoz (iç malzemesi)
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 paket yaşmaya
1 yumurta ((sarısu üstüne sürülecek))
1 tatlı kaşığı şeker
Tuz

Yaş maya bir kaptaki ılık su yada süt ile eritilir. Yoğurma kabına un, yoğurt, sıvıyağ, yumurtanın akı, şeker, tuz dökülür. Ortası havuz şeklinde açılıp eritilmiş maya eklenir ve yoğurulur. Üstü örtülerek sıcak ortamda mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamurdan parçalar kopararak peynir ve maydanozdan yapılan iç konularak poğaçası şekli verilir. Soğuk fırına konularak 200-220 derecede.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 11.08.2023