



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIKSIRTI POĞAÇA

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

1 Su Bardağı sıvıyağ

2 Su Bardağı süt

2 Tatlı Kaşığı toz şeker

1 Paket yaş maya

2 Adet yumurta

1 Çay Kaşığı tuz

Yumurtaların akını sarısından ayırın. Akını içine katacağız, sarısını da üzerine süreceğiz. Bütün malzemeyi karıştırıp, yoğurarak kulak memesi kıvamında hamur elde ediyoruz. Hamurumuzun dinlenip, mayalanması için bir poşet geçirip, üzerini örtüyle örterek yarım saat bir kenarda bekletiyoruz. Daha sonra hamurumuzdan parçalar kopararak elimizle avuç içi büyüklüğünde, biraz uzunlamasına açıyoruz. Bir bıçak yardımıyla sağlı sollu şeritler kesiyoruz. Ortalarına, tercihinize göre veya evde bulunan iç malzemesi koyarak tekrar sağlı sollu kapatıyoruz. Küçük parçalara ayrılmış (salam, sucuk, peynir, patates de olabilir.) Üzerlerine yumurta sarısını sürüp (isterseniz üzerine çörekotu da serpiştirebilirsiniz) fırın tepsisine diziyoruz. 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.