



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYATLAMAYAN POĞAÇA

1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı ılık su
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kuru maya
4 yemek kaşığı toz şeker
2 tepelme çay kaşığı tuz
7 su bardağı un (aldığı kadar)
1 adet yumurta
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı susam

1 su bardağı ılık su ve 1 su bardağı ılık sütü geniş bir karıştırma kabına alın. 1 paket kuru maya ve 4 yemek kaşığı toz şekeri ekleyip karıştırdıktan sonra mayanın aktive olması için 5 dakika kadar bekletin. Maya tamamen eridikten sonra 1 su bardağı sıvı yağ , 1 adet yumurta ve 2 çay kaşığı tuzu ekleyin. Unu azar azar ekleyip hamuru toparlanana kadar yoğurmaya başlayın. Yumuşak ve yapışmayacak bir kıvamda bir hamur elde ettiğiniz zaman üzerini streç film ve nemli bir bezle kapatıp 40-45 dakika kadar oda ısısında mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp avuç içinizde yuvarlayarak şekil verin. Tepsiye aralıklı olarak dizdiğiniz mayalı hamurların üzerine yumurta sarısı sürün. Son mayalandırma işlemi için 10-15 dakika kadar poğaçaları tepside bekletin ve önceden ısıtılmış 190 derece fırında 20 dakika kadar pişirin.

