



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYATLAMAYAN POĞAÇA

Hamuru için:

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı sıvı yağ

2 su bardağı ılık su

1 paket yaş maya veya 1 çorba kaşığı kuru maya

1 tatlı kaşığı tuz

1 yemek kaşığı şeker

1 adet yumurta

Un (yaklaşık 9 su bardağı)

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Susam

Çörekotu (isteğe bağlı)

İlk olarak poğaçalarımızın hamurunuz hazırlıyoruz. Yoğurma kabına ılık suyu dökerek içerisinde maya ve şekeri eritin. Üzerine streç film örterek 5 dakika bekletin.

Sıvı yağı, yoğurt, tuz ve yumurtayı ekleyerek karıştırın.

Unu yavaş yavaş ekleyerek hafif ele yapışan yumuşak bir hamur elde edin.

Hamurumuzu mayalanmaya bırakıyoruz. Hamur kabının kapağını kapatarak kalın bir örtü ile sıcak kalmasını sağlayacak şekilde bir saat dinlendirin.

Süre sonunda hamuru bir kaç kez yoğurarak havasını alın.

Poğaçalarımızı şekillendirelim ve pişmeye hazırlayalım. Hamurunuzun mayası geldiğinde dilediğiniz gibi şekil vererek içerisine sıvı yağ eklediğiniz yumurta sarısını üzerine sürün.

Daha kolay şekil verebilmek için tezgahınıza az miktarda un serpebilirsiniz. Dilerseniz üzerine susam, çörek otu ekebilir, içerisine peynir koyabilirsiniz.

Bayatlamayan poğaçalarımızı fırına sürüyoruz.

185 derecede ısıttığınız fırında altı üstü kızarana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

Not: Bu miktardaki malzemelerle ile 20 adet poğaçaya elde edebilirsiniz.

