



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYATLAMAYAN POĞAÇA

- 3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 2 Su Bardağı ılık su
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 1 Tutam tuz
- 1 Çay Kaşığı şeker
- 1 Paket yaş maya
- 1 Adet yumurta
- 5 Su Bardağı un

Yoğurma kabına ılık suyu dökerek içerisinde maya ve şekeri eritin. sıvı yağı, margarini, yoğurt, tuz ve alabildiğince un ekleyerek hamuru yoğurun. Hamur kabının kapağını kapatarak kalın bir örtü ile sıcak kalmasını sağlayacak şekilde sarın ve yarım saat ile bir saat arasında dinlendirin. Hamurunuzun mayası geldiğinde dilediğiniz gibi şekil vererek üzerine yumurta sarısı sürün, dilerseniz üzerine susam ekebilir, içerisinde peynir koyabilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 09.06.2023