



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYATLAMAYAN POĞAÇA

- 1 bardak yoğurt
- 1 bardak sıvıyağ
- 2 bardak ılık su
- 1 paket yaş maya
- 1 kaşık kuru maya
- 1 kaşık şeker
- 1 kaşık tuz
- 1 adet yumurta
- Yeterince un
- 2 kaşık margarin

Bir kaba ılık suyu dökerek içerisinde maya ve şekeri eritin. sıvı yağı, margarini, yoğurtu, 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 şekil vererek üzerine yumurta sarısı sürün, isterseniz üzerini susam ile süsleyebilir ve içerisine peynir koyabilirsiniz. poğaçamızın üstü kızarana kadar fırında pişirin bu süre ortalama olarak 30-35 dk arası değişiyor.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.03.2021