



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

BENEKLİ POĞAÇA

2 yumurta (birinin sarısı üzerine)
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık su
1 paket yaş maya
Yarım çay bardağı toz şeker
Bir tutam tuz
Aldığı kadar un
Üzeri için bol miktarda çörekotu

Yoğurma kabına maya, şeker ve ılık suyu alalım mayayı eritem. Daha sonra yumurta sarıları dışındaki diğer bütün malzemeleri ekleyelim. Azar azar un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Hamurumuzu oda sıcaklığında 1 saat mayalayalım. Daha sonra mayalanan hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayalım. Yuvarladığımız hamurların yarısını merdane ile tabak içi büyüklüğünde açalım. Daha sonra yuvarladığımız hamurların üzerine önce yumurta sarısı sürelim. Daha sonra çörek otuna bulayalım ve tepsiye yerleştirelim. Öte yandan açtığımız hamurların üzerlerine yuvarlak benek benek delikler yapalım ve tepsiye yerleştirdiğimiz hamurların üzerine kapatalım. Üzerlerine yumurta sarısı sürelim ve tepside 15 dakika bekletelim. Daha sonra önceden ısınmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim ve soğuduktan sonra servis yapalım.

