



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÜZGÜLÜ YUMUŞAK POĞAÇA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Su Bardağı sıvıyağ
- 2 Adet yaş maya
- 2 Su Bardağı ılık su
- 1 Yemek Kaşığı tuz
- 1 Yemek Kaşığı yoğurt
- 0,5 Çay Tabakası tozşeker

Yogurma kabına suyu,sekeri ve mayayı alın,mayayı iyice elinizle eritin . Diğer malzemeleride katip yumusak bir hamur yogurun. Hamur elinize yapismali !! Yogurdugunuz hamuru mayalandirin. Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler alın. Elinizi yağlayarak hamuru cay tabagindan az daha büyük sekilde acin ortasına peynir koyun. Bir kenarından baslayarak ortaya dogru pile sekli vererek katlayin. Ortada hepsini toplayip kese sekli verip alt kismidan hafif bastirin. Yağli kagit serilmis firin tepsisinde 1 saat yada daha fazla üstüne nemli bir bez örtüp mayalandirin. Incitmeden yavas yavas yumurta sarisi sürün susam cörekotu serpin, 170 derecede pisirin