



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CANI SIKKIN POĞAÇA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 4,5 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Çay Kaşığı limon suyu
- 1 Çay Kaşığı karbonat
- 1 Adet yumurta sarısı

SANA'yı oda sıcaklığında bekleterek yumuşatın. Süt ve limon suyunu ilave edin. Karbonat ve unu azar azar ekleyip yoğurarak hamuru hazırlayın. Üzerini nemli bezle örtüp 1 gece buzdolabında bekletin. Hazırladığınız hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayın. Üzerlerine hafifçe bastırın ve yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine bıçakla çapraz şekilde çizin. Üzerine fırçayla yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 190-200 dereceye ayarlanmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.
