



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ÇEMENLİ MADEN SULU POĞAÇA

- 125 gr margarin
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 su bardağı maden suyu
- 2 tatlı kaşığı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket yaş maya
- 5-6 su bardağı un
- 1 adet yumurta sarısı (üzerine)
- 1 yemek kaşığı susam
- 1 yemek kaşığı biber salçası
- 1 avuç ekmek içi
- 1 avuç ceviz
- 5-6 dal maydanoz
- Yarım limon suyu
- 1 çay kaşığı kimyon
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 2 diş sarımsak

Yoğurma kabına maya ve ılık sütü alıp karıştırın.Üzerine toz şekerini ekleyip beş dakika köpürene dek bekletin. Maden suyu, sıvı yağ ve tuzu yoğurma kabına alın.Kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edene kadar un ekleyip yoğurun. Ilık ortamda bir saat bekletin mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizle yuvarlayın yağlanmış fırın tepsisine dizip 20-30 dakika bekletin üzerlerine yumurta sarısı sürüp susamla serpinti önceden ısıtılmış200 derece fırında pişirilir. Ekmek içi ufalanıp salça, ceviz, maydanoz, limon suyu, kimyon,yoğurt ve dövülmüş sarımsak eklenip iyice karıştırılır. Pişen poğaçaların ortaları bıçakla kesilip çemen sürülür ve servis yapılır.