



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK POĞAÇA

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı ılık süt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
2 yumurta
1 yemek kaşığı toz şeker
1.5 tatlı kaşığı tuz
5-6 su bardağı un
1 paket (11 gr) instant maya
İç harcı için:
1 soğan
200 gr mantar
500 gr ıspanak
2 yemek kaşığı zeytinyağı

Süt, ayçiçek yağı, 1 yumurta, 1 yumurtanın akı, şeker, tuz ve mayayı hamur yoğurma kabına alın. Azar azar un ekleyip yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle kapatıp 1 saat bekletin. Poğaçanın iç harcı için, kıyılmış soğan, dilimlenmiş mantar ve küçük kesilmiş ıspanağı zeytinyağı ekleyerek kavurun. Hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler koparıp yuvarlayın ve elips şeklinde açın. Hamurun bir kenarına harcı koyup diğer kenarına kopmayacak şekilde bıçakla beş kesik yapın. Hamurun malzemenin olduğu tarftan diğer yana doğru sarıp şekil verin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Isıtılmış 175 derece fırında kızarana kadar pişirin. Ilık servis yapın.

