



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK POĞAÇA

2 adet yumurta (birinin sarısı üzerine)

1 su bardağı süt

1 su bardağı ılık su

1 su bardağı sıvı yağ

3 yemek kaşığı şeker

1 tutam tuz

1 paket yaş maya

Yeterince un

İçi için:

1 çay bardağı tahin

1 kase fındık içi

Yoğurma kabına maya ve ılık suyu alıp mayayı eritiyoruz 1 yumurta sarısını ayırıp diğer malzemelerimizde ilave edip yumuşak bir hamur elde ediyoruz.

Hamuru 1 saat mayaladıktan sonra yumurta büyüklüğünde bezeler alıp merdane yardımıyla avuç içi kadar açıyoruz.

Bir kaseye tahin ve fındık içlerini alıp karıştırıyoruz ve açtığımız hamurun içine koyup hamuru kapatıyoruz.

Üzerini bastırıyoruz ve bıçakla ortasını ayırmadan 5.6 yerden kesip üçgen şekli veriyoruz ve üçgenlerimizi içleri yukarı gelecek şekilde çeviriyoruz.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp ortalarına çörekotu döküyoruz yarım saat dinlendirdikten sonra önceden ısınmış 180 derece fırında kızarana kadar pişiriyoruz.

