



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİÇEK POĞAÇA

<http://annekizmutfaktayiz.blogspot.com>

1 paket yaş maya (42gr.)
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 şişe soda (200 ml. maden suyu)
2 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un
Arasına;
75 gr. yumuşak margarin
Üzerine;
Yumurta sarısı
Susam
Haşhaş

Ilık sütün içine toz şeker ve maya atılıp, karıştırılarak maya eritilir. Sıvı yağ ve soda eklenir. Tuz ve aldığı kadar un ilavesi ile ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Hamurdan 8 adet mandalina büyüklüğünde, 8 adet de mandalınadan biraz daha küçük bezeler yapılır. Büyük bezeler hafif unlanmış zeminde pasta tabağı büyüklüğünde açılır, aralarına yumuşak margarin sürülerek üst üste yerleştirilir. Hafifçe bastırılarak servis tabağı büyüklüğünde açılır. Kenarları kopartılmadan önce (+), sonra (x) şeklinde kesilerek 8 adet üçgen elde edilir. Üçgenlerin uçlarından tutulup geriye doğru katlanır ve hamurun ortasında bir boşluk ortaya çıkar. Kalan bezeler de aynı şekilde hazırlanır ve birinci grubun ortasındaki boşluğa yerleştirilir. Aynı kesme işlemi tekrarlanır. Ortasındaki boşluğa kalan hamurdan bir beze kopartılıp yerleştirilir. Yaklaşık 45-50 dakika ılık bir ortamda mayalanması için bekletilir. Kalan hamuru da aynı şekilde hazırlayabilir ya da istediğiniz bir poğaça çeşidini yapabilirsiniz. Mayalanan hamura yumurta sarısı sürülüp, susam, haşhaş, vb. serpilir. Önceden ısıtılmış 170-180 derece fırında pişirilir.

