



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KATMER POĞAÇA

1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı ılık su
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvıyağ
1 paket yaş maya
2 adet yumurta (Birinin sarısı üzerine)
1 çay bardağı toz şeker
1 tutam tuz
Aldığı kadar un
Ara katlar için:
Yarım paket margarin
Arası için:
Kahvaltılık çikolata

Derin bir kaba ılık suyu alalım. Üzerine toz şeker serpelim ve mayayı eritem. Daha sonra diğer malzemelerimizi ekleyelim ve yumuşak bir hamur elde edelim. Hamurumuzu bir saat kadar oda sıcaklığında bekletelim. İyice dinlenen hamurumuzdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp merdane ile tatlı tabağı büyüklüğünde açalım ve aralarına margarin sürerek 6 adet hamurumuzu üst üste yerleştirerek tek yufka halinde açalım. Açtığımız hamuru üçgen şeklinde dilimlere bölelim. (Sigara böreği gibi) Üçgen dilimlerin uç kısımlarını bıçakla 2-3 çizgi halinde keselim. Geniş taraflarına birer tatlı kaşığı nutella sürelim ve hamurumuzu rulo yapalım. Poğaçalarımızı yağlanmış fırın tepsimize yerleştirelim. Daha sonra üzerine yumurta sarısı sürelim. Bu şekilde tepside 10-15 dakika beklettikten sonra önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişirelim. Piştikten sonra fırından çıkarıp soğumaya bırakalım. Daha sonra servis yapalım.