



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ GÜL POĞAÇA

2 adet yumurta
2 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket yaş maya
1 yemek kaşığı şeker
1 su bardağı su

Tuz

Yeterince un

İçi için:

1 domates kabuğu (kalın soyulmuş)

1 yumurta sarısını ayırıp diğer malzemelerle yumuşak bir hamur elde ediyoruz..

Hamur oda sıcaklığında en az 1 saat dinlendiriyoruz

Hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler alıp avuç içi kadar açıyoruz ve ortasını ayırmadan 3 tane üçgen kesiyoruz

Domatesi kalın bir şekilde soyup kabuğunu üçgenlerin genişliğinde kesiyoruz ve her üçgenin üzerine domates kabuğu koyuyoruz

Hamurun ortasına 1 tane zeytin koyup üçgenleri zeytine sararak uçlarını birleştirip gül şekli veriyoruz

Üzerlerine yumurta sarısı çörek otu susam serpip ılık fırında en az 15 dk kabartıyoruz sonra 200 dc de pişiriyoruz.

