



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI ŞERİT POĞAÇA

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı ılık su
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı şeker
- 1 tutam tuz
- 1 paket yaş maya
- Yeterince un
- Bulamak için:
- 1 kase fındık içi
- Üzeri için:
- 1 çay bardağı sıvı yağ

Yoğurma kabına maya ve ılık suyu alıp mayayı eritiyoruz Diğer malzemelerimizide ilave edip yumuşak bir hamur elde ediyoruz Hamuru 1 saat mayaladıktan sonra yumurta büyüklüğünde bezeler alıp uzun şeritler halinde uzatıyoruz Bir kaba fındık içlerini alıyoruz ve hamurlarımızı fındık içlerine bulayıp tepsiye alıyoruz Üzerlerine 1 çay bardağı sıvı yağ gezdirdikten sonra 15 dk dinlendirip önceden ısınmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

