



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HANIMAĞA POĞAÇASI

Ayşe Tüter

1 çorba kaşığı dolusu yaş maya  
1 çay bardağı ılık su  
1 çay bardağı ılık süt  
1 çay bardağı yoğurt  
1 çay bardağı margarin  
1 çay bardağı sıvı yağ  
Tuz  
2 tatlı kaşığı toz şeker  
2 yumurta (birinin sarısı üstü için)  
6 su bardağı un  
Susam  
Çörekotu

Ilık suyla mayayı eritin. Şekeri, yoğurt, süt, margarin, sıvı yağ, tuz, yumurta, un ile birlikte ele yapışmayacak kıvamda bir hamur yapın. Hamuru oda sıcaklığında üzerini örterek iki kat büyüene kadar mayalandırın (en az iki saat.) Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın elinizde 10 cm uzunluğunda çubuklar yapın. İkisini tutup ters yönde çevirip bükün, iki ucunu birleştirin tepsiye dizin. Tepside 20 dakika bekletin, yumurta sarısı sürün, çörekotu ve susam serpin 200 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.