



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## HAŞHAŞLI POĞAÇA

42 gr yas maya  
1 su bardağı siviyağ+margarin karisimi  
2 su bardağı sut  
1 çay bardağı toz seker  
2 yumurtanın beyazi(sarisi ustune)  
1,5 yemek kasığı tuz  
Aldığı kadar un  
İç malzemesi:  
1 büyük çorba kasesi hashas  
Yarım çay bardağı siviyağ

Verilen hamur malzemeleri genic bir kabin içine alinir ve yumusak bir hamur elde edene kadar un eklenerek yogrulur. 20-25 dk bekletilir (ustu kapali olcak)Dinlenen hamuru once ikiye bolelim.Tekrar bir parcayi iki esit parcaya bolelim ve çok ince olmayacak sekilde acalim(acarken fazla un kullanmayiniz) İç malzeme yani hashas,seker ve siviyağı karistirip acilan hamurun her yerine gelecek sekilde surelim ve rulo yapalim, diger parcayida ayni sekilde yapalim.3 parmak eninde keselim. Basta ayirdigimiz buyuk hamurdan iri ceviz buyuklugunde parcalar kopartip bezeler hazirlayalim. Hazirladigimiz bezeleri elimde acip arasina kesilen rulodan koyup hafif bastiralim. Butun hamur bu sekilde yapilir ve unlanmis tepsiye dizilir.Mayasi gelene kadar bekletilir ve yumurta sarisi surulup 180 derecede pisirilir. Cikan pogcaların uzerine nemli bez ortulur ve soguyunca servis yapilir.