



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İLKNUR'UN POĞAÇASI

Malzemeler

1 Yaş maya,
1 Bardak süt,
Yarım bardak yağ,
Yarım bardak su,
Tuz,
Şeker,
Un,
1 Yumurta

Hazırlanışı

Hazırlanışı: Süt, su ve yağı bir cezveye koyup ılıştırın, sonra hamuru yoğuracağınız yere dökün. İçine mayayı koyup eritin (yumurtanın beyazı içine sarısı dışına olacak).
Sonra 2 çorba kaşığı şeker ve tuzu ekleyin, unu da ekleyip yumuşacık bir hamur yapın. Sıcak bir yerde bekletin. 20 dakika sonra elinize cevizden biraz büyük parçalar alın, elinizi yağlayıp açın ve içine istediğiniz karışımı (Haşhaşlı ve peynirli tavsiye ederim) uzun olan bölümüne koyun ve rulo gibi yapıp düğüm atın ya da yuvarlayın. Üstüne yumurta sarısı sürdükten sonra fırında üstleri kızarana kadar pişirin. Afiyet olsun.

Öneriler: Mayalı hamur ile sadece poğaçaya değil herşey yapılabilir.

[ML® Paket Poğaçası için tıklayın](#)