



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAHVALTILIK POĞAÇA

<https://www.aksam.com.tr>

1 su bardağı ılık süt
2 yumurta akı
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık su
1 paket instant maya
4 yemek kaşığı şeker
Yeteri kadar un
1 yemek kaşığı tuz
Arası için:
Beyaz peynir
Üzeri için:
Yumurta sarısı
2-3 yemek kaşığı sıvı yağ

Sarılarını ayırdığınız yumurta aklarını yoğurma kabına alın. Daha sonra üzerine süt, sıvı yağ, ılık su, maya ve şekeri alın ve karıştırın.

Unu eleyin ve yavaş yavaş ekleyin. Tuzu da ekledikten sonra yoğurma işlemine başlayın. Üzerini streçleyin ve temiz bir örtü ile sararak yaklaşık 1,5 saat kadar mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamurun üzerini açın ve un serpilmiş tezgaha alın. Hamurun havasının çıkması için iyice yoğurun.

Yoğurduktan sonra hamuru bezelere ayırın. Bezenin birini alarak elimizle hafifçe genişletin, içerisine iç harcından yerleştirerek hamurun uç kısımlarını birleştirerek elinizle poğaçaya şeklini verin. Biz peynir kullandık siz kendi damak zevkinize göre ayarlayabilirsiniz.

Tüm poğaçalar hazır olduktan sonra yağlı kağıt serili tepsiye dizin. Poğaçaları tepside de mayalandırın. 45 dakika yeterli olacaktır. Ayırdığınız yumurta sarılarının içerisine sıvı yağ ekleyin ve karıştırın. Tepsi mayası gelen poğaçaların üzerine yumurta sarısını sürün.

Son olarak çörekotu ve susam serpererek ısıttığınız fırında kontrollü bir şekilde pişmeye bırakın. Pişen poğaçaları fırından çıkartarak ilk sıcaklığı çıktıktan sonra kahvaltıya servis edin.

