



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## KAKAOLU FINDIK EZMELİ POĞAÇA

1 paket yaş maya  
1 su bardağı ılık manda sütü  
100 gr margarin  
1 şişe soda  
2 yemek kaşığı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
Aldığı kadar un  
İç malzeme;  
100 gr kakaolu fındık kreması  
Üzerine yumurta sarısı

Ilık sütün içine toz şeker ve maya atılıp, karıştırılarak maya eritilir.

Sana yağ ve soda eklenir. Tuz ve aldığı kadar un ilavesi ile ele yapışmayan, yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğrulur. Üzeri nemli bir bezle örtülüp, 40-45 dakika kadar mayalanması için bekletilir. Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartılıp, merdane ile küçük tabak büyüklüğünde açılır. Üzerine kenarlara kadar gelmeyecek şekilde kakaolu fındık kreması sürülüp rulo şeklinde sarılır, rulonun iki ucu birleştirilip birleşme yerleri alta gelecek şekilde yağlı kağıt serilmiş tepsiye yerleştirilir. Hamurun her iki ucundan ortası kopartılmayacak şekilde boyuna kesikler yapılır ve kesilen kısım yanlara doğru açılır. Bütün hamur aynı şekilde hazırlanır ve 30 dakika kadar mayalanması için tepside bekletilir. Bu süre sonunda üstlerine yumurta sarısı sürülür 170 derece önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.