



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAKÖY POĞAÇASI

Nilgün Tatlı

250 gram yumuşak tereyağı
2 çorba kaşığı sıvı yağı
1 çorba kaşığı dolusu toz şeker
4 su bardağı un
1 paket instant maya
1 çay bardağı ılık su
Yeterince tuz
Üzeri için:
2 adet yumurta
1 tatlı pekmez

Geniş bir kâseye unu koyun, ortasını açın, instant mayayı, şekerini, tereyağını, sıvıyağı, tuzu koyup güzelce yoğurun. Hamur ele yapışmıyorsa biraz daha un ilave edin. Üzerini nemli bezle örtün, sıcak bir yerde 1 saat dinlendirin. Daha sonra hamurdan yumurtadan biraz büyük parçalar koparıp elinizle yassılatın, fırın tepsisine aralıklarla koyup üzerini çatalla çizin, yumurta sarısı sürüp 150 C derece ısıtılmış fırında 40-45 dakika pişirin.

Not: İstanbul halkının sevdiği tatlardan biri olan Karaköy Boaçası, 18. yüzyıldan günümüze kadar gelmiş olup burada yapılıyor olması sebebi ile Karaköy'ün adıyla da özdeşleşmiş bir lezzettir. Bu boaçayı günümüzde Karaköy'ün eski dükkânlarında (eskiden gelen ata yadigarı tariflerine uygun şekilde pişirilmiş halleri ile) tatma şansımız vardır.

