



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAKÖY POĞAÇASI

1 paket tereyağı (250g)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı ılık süt
2 yemek kaşığı toz şeker
1 paket kuru maya (12 gr)
1 tatlı kaşığı tuz
2 adet yumurta (birinin sarısı üzerine)
5,5 su bardağı un

Sütü ılıtalım yoğurma kabımıza alalım.

2 yemek kaşığı şeker ve kuru mayayı ekleyelim, 5 dakika kadar bekletelim.

Sonra sırasıyla oda sıcaklığında yumuşamış tereyağını, yumurtayı, tuzu ekleyelim.

Unu yavaş yavaş ekleyelim ve hamurumuzu yoğuralım.

Yağlı bir hamur olduğu için hemen eli bırakıyor oldukça yumuşak bir hamur oluyor.

Tezgaha biraz un serpelim hamuru alıp avuç içimizle bastıra bastıra hamurumuzu pürüzsüz olana kadar yoğuralım.

Üzerine temiz bir bez örtelim ve ılık bir ortamda 20 dakika kadar mayalanmaya bırakalım.

Daha sonra cevizden biraz büyük yuvarlak şekil verelim poğaçalarımıza.

Yağlı kağıt serilmiş tepsimize alalım.

Yumurta sarısını sürelim ve çatal ile artı olacak şekilde çizik atalım.

Bu şekilde tepside 20 dakika kadar mayalanması için bekletelim.

Önceden ısıtılmış 200 derece fırında altın sarısı renk alana kadar pişirelim.

