



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAKÖY POĞAÇASI

1 yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı ılık su
1 paket maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un
İçine peynir, maydanoz

Yarım su bardağı ılık suyun içine şeker ve mayayı koyup karıştırın, Unu eleyin, ortasını havuz gibi açın içine sıvıyağ, yoğurt, tuz, yumurta ve ılık suda erittiğiniz mayayı koyup kulak memesi kıvamında hamur yoğurun.hamurdan küçük parçalar kopartın, elinizle açıp içine peynirli harç koyarak poğaçaya şekli verin. Tepsiyi yağlayın veya yağlı kâğıt serin poğaçaları tepsiye sık olmayacak şekilde sıralayın, üzerine yumurta sarısı sürüp susam veya çörek otu serpin.tepsileri mayalanması için sıcak bir ortamda poğaçalar iki misline ulaşana kadar en az 1-1,5 saat bekletin. Önceden ısıttığınız fırında 180 derecede pişirin.

[ML® Çeyrek Poğaçaya için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 21.05.2024