



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAT KAT POĞAÇA

1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
2 yumurta
1 tatlı kaşığı karbonat
2 tatlı kaşığı limon suyu
1 tatlı kaşığı tuz
100 gram tereyağı
2,5 su bardağı un
1 tatlı kaşığı mahlep
İçi için:
İstedığınız herhangi malzeme

Ilık sütü ve mayayı karıştırın, un serpin, kabarıncaya kadar 10 dakika kadar bekletin. Üzerine şeker, yumurta, karbonat, limon suyu, tereyağı, mahlep ve un ekleyerek birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp, üzeri kapalı olarak kabarması için 30 dakika bekleyin. Daha sonra hamurdan iki beze yapın. Bezeleri unlanmış zeminde açıp rulo yapın, bıçakla üç parmak eninde kesin. Her birini elinizle açın, istediğiniz iç malzemeyi koyup yarım ay şeklinde kapatın. Tepsiyeye dizdiğiniz poğaçaları üzerine bir şey sürmeden 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 30.11.2023