



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KATMERLİ POĞAÇA

1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar ılık su
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 paket kuru maya
3 su bardağı un
Ara malzemesi:
100 gram margarin

Bir kaba unu koyun ve orta kısmına yumurtanın akını ekleyin ve üzerine mayayı koyun. Mayanın üzerine yoğurdu, yağı ekleyin. Kulak memesi kıvamında olana kadar suyu ekleyin ve yoğurun. Merdane ile açın iki eşit parçaya ayırın ve margarin eritin açtığınız iki parça hamura sürün. Hamurları iyice rulo yapın. Hamurları üst üste koyun bu şekilde rulo yapın. 2 Parmak eni olacak şekilde ruloları kesin. Kestiğiniz parçaları el yardımıyla açın ve kaşarı koyun ve kapatın üzerine yumurtanın sarısını sürün ve çörek otu serpin 200 derece de ısınan fırında pişirin.



Fotoğraf "Domates Perisi" tarafından gönderildi. 20.10.2021