



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI SULU POĞAÇA

<http://www.hurriyet.com.tr>

2 adet büyük boy yumurta (birinin sarısı üzeri için ayrılacak)  
1.5 su bardağı ılık su  
1 su bardağı sıvı yağ  
2-3 yemek kaşığı günlük süt kaymağı  
1 paket yaş maya  
2 tatlı kaşığı toz şeker  
1.5 tatlı kaşığı tuz

Öncelikle tüm sıvıları toz şekeri ve mayayı yoğurma kabına alıp karıştırın. Ardından kontrollü bir şekilde ununu ekleyerek ele yapışmayan ne çok cıvık ne de çok katı bir hamur elde edin. 30 dakika üzerine streç sarıp ılık bir ortamda mayalandırın.

Mayalanmış hamurdan arzu ettiğiniz iç malzemeyi kullanarak istediğiniz şekilde poğaçalar yapın. Tepsi mayası için 30 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Mayalanması tamamlandınca üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serpin.

180 derecede ısıtılmış fırında pembeleşene kadar pişirin.

