



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEKİKLİ DÜĞÜM POĞAÇA

40 gr yaş maya
3 tatlı kaşığı toz şeker
1 su bardağı ılık süt
1 yumurta
100 gr tereyağı (eritilmiş)
Tuz
5-6 dal taze kekik
Aldığı kadar un

Maya, şeker ve sütü bir kaptan maya eriyinceye kadar elinizle karıştırın. Üzerini örtüp oda ısısında 1 saat bekletin. Tereyağı, tuz, yumurta akı, taze kekik yaprakları ve unu ekleyip ele yapışmayan yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurdan parçalar kopartıp şerit haline getirin ve düğüm atarak şekillendirin. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin. 10 dakika dinlendirip üzerine yumurta sarısı sürün ve 180 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Servis yapın.

