



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ POĞAÇA

- 20 gram yaş maya
- 1 yumurta
- 3 su bardağı tam buğday unu
- 1 su bardağı kepek unu
- 1, su bardağı ılık su
- 2 çorba kaşığı tereyağı
- 3 çorba kaşığı çiğ krema
- 1 çay kaşığı tuz

Derin bir kabın içine yaş mayayı ve ılık suyla birlikte karıştırın. 5 dakika kadar bekletin ve üzerine yumurta, tereyağı, çiğ krema ve unu ekleyip yoğurtmaya başlayın. Tuz ve tereyağını da ekleyip yumuşak bir hamur yapın. Gerekirse bir miktara daha su ekleyebilirsiniz. Bu hamuru da 30 dakika kadar dinlendirin. Hamurdan cevizden büyük parçalar kopartıp elinizle top haline getirin. Tepsiyeye dizin ve üzerine yumurta sarısını sürün. Çatalla üzerine izler yapın ve istenirse susam ya da çörek otu serpin. 200 derecedeki fırında 30 dakika kadar pişmeye bırakın.