



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY POĞAÇA

Hamuru için:

4,5 su bardağı un

1 adet yumurta

1 çay bardağı yoğurt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 su bardağı ılık su

1 tatlı kaşığı kuru maya

Yarım çay kaşığı şeker

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Susam, çörekotu, mavi haşhaş (isteğe göre)

Öncelikle bir kaba ılık su, maya ve şekeri alın. Karışımı sıcak bir ortamda maya aktifleşene kadar bekletin.

Ayrı bir kaba sıvı yağ, yoğurt, yumurta ve tuzu ardından aktifleşmiş mayayı ekleyin.

Sıvı karışımı iyice karıştırın, ardından elekten geçirdiğiniz unu yavaşça karışıma ekleyin.

Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar hamuru iyice yoğurun.

Ardından hamuru nemli bir bezle örtün ve çalışan fırının üzerinde mayalanmaya bırakın.

Kabarmış hamuru nazikçe biraz daha yoğurun.

Poğaçalarınıza istediğiniz şekli verin. Üzerine yumurta sarısı sürün. İsteğe bağlı olarak susam veya çörekotu ile süsleyin.

Poğaçalarımızı önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar 30-35 dakika pişiriyoruz.

İlk sıcaklığı çıktıktan sonra servis edebilirsiniz.

