



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

KOLAY POĞAÇA

250 Gr Sana Klasik
1 Adet yumurta sarısı
1,5 Yemek Kaşığı toz maya
1,5 Su Bardağı ılık su
5 Tatlı Kaşığı şeker
1 Tatlı Kaşığı tuz

Öncelikle ılık suya şeker ve mayayı ekleyip 4-5 dakika kabarmasını bekliyoruz. Daha sonra yoğurma kabımıza unu, tuzu, sana yağı ve mayalı suyu ekleyip yumuşak bir hamur kıvamına getiriyoruz. Hamuru yoğurduktan sonra 45 dakika kadar hamurun kabarması için, kabımızı ılık bir yere alıyoruz. Kabaran hamurdan parçalar alıp avuç içinde açıyoruz. Ortasına biraz sana yağı sürüp iç malzemesini koyup yuvarlıyoruz. En son üzerlerine yumurta sarısını sürüp daha önceden ısıttığımız, ki derecesi 350F (175C) olacak, fırına veriyoruz.