



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY POĞAÇA

250 Gr Sana Hamurışı

25 gr tozşeker

15 gr tuz

1 gr yumurta

25 gr hamur mayası

500 gr un

1. Elediğimiz unu, oda sıcaklığındaki margarin yağı ve diğer malzemeyle iyice karıştırıp, yoğuralım.
2. Yumurta büyüklüğünde bezelere ayırıp, üzerine nemli bir bez örterek, 10-15 dakika dinlendirelim.
3. Dinlendirdiğimiz bezelerden her birini, avucumuzun içinde ezerek inceltip, ortalarına hazırladığımız içtek bir miktar koyarak, yarım ay şekilde katlayalım.
4. Yağladığımız tepsiye dizip, üzerine sıvıyağ ile çırtığımız yumurta sarısını sürerek, oda sıcaklığında kabarcıncaya kadar bekletip fırınlatalım.