



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREM ŞANTİLİ POĞAÇA

250 gram oda ısısında yumuşamış margarin
1 poşet krem şanti
1 paket instant maya
1 paket kabartma tozu
2 yumurta (birinin sarısı üzeri için ayrılacak)
1 su bardağı süt
Aldığı kadar un
1 tutam tuz

Margarin, yumurta ve krem şanti bir kaba alınır ve iyice karıştırılır. Ardından ılık süt, maya, kabartma tozu ve tuz ilave edilir karıştırılır. Karışıma azar azar un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır üzeri kapatılır ılık ortamda mayalandırılır. Mayalanan hamur tekrar yoğrulur bezelere bölünür. Hazırlanan hamur açılır ortasına peynir konur ve istenilen şekilde kapatılır yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Hazırlanan poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürülür 20 dakika daha tepsi mayası yapılır önceden ısıtılmış fırında fırında poğaçalar pişirilir.