



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU KARAKÖY POĞAÇASI

Gerekli malzemeler:

Un (500 gram / 4 su bardağı)

Yumurta (2 adet)

Margarin (250 gram, 1 paket)

Şeker (1 çorba kaşığı)

Kuru maya (1 çorba kaşığı)

Tuz (1 çorba kaşığı)

Ilık su (4 çorba kaşığı)

Üzeri için:

Yumurta (2 adet sarısı)

Haşhaş (1 çorba kaşığı)

Oval bir kaba 4 su bardağı (500 gram) unu koyun. Unun ortasını açarak 4 çorba kaşığı oda sıcaklığında su, 250 gram margarin, 1 çorba kaşığı maya, bir çorba kaşığı şeker, ve bir çorba kaşığı tuz ekleyin.

2 adet yumurtayı malzemelerin içine ekleyin ve tüm malzemeyi hamur kıvamına gelene kadar yoğurun. Yoğurma sırasında gerekirse hamur yoğurma makinesi da kullanabilirsiniz. Hamurunuz yeterince yoğrulunca düz bir zemin üzerinde yuvarlayarak uzatın ve 15 eşit parçaya bölün. Her bir parçayı yuvarlak toplar haline getirin ve avucunuzla bastırarak yassılaştırın ve yaklaşık 1 cm kalınlığında yuvarlaklar elde edin.

Fırın tepsinize yağlı kağıt serin ve üzerine (aralarında boşluk kalacak şekilde) yassılaştırdığınız hamurlarınızı dizin ve üzerilerine kuru bir tülbent kapatarak yaklaşık 15-20 dakika dinlendirin.

Küçük bir kaba iki adet yumurtanın sarısını kırarak çırpın. Dinlenmiş olan hamurlarınızın üzerine fırça yardımı ile yumurta sarısını sürün ve üzerine haşhaş serpin.

Poğaçalannızı koyduğunuz tepsinizi önceden 180 derecede ısıtılmış fırına koyarak poğaçalarınız altın sarısı renk alana kadar 20-25 dakika pişirin. Pişen poğaçalarınızı fırından çıkartarak bir süre dinlendirin ve oda sıcaklığında soğuyunca servis yapın.

[ML® Kuru Poğaçası için tıklayın](#)