



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KURU POĞAÇA

1 kg un  
Yarım ay bardağı toz Őeker  
3 adet yumurta  
250 gram margarin  
40 gram maya  
3/4 su bardađı su veya süt  
Tuz  
zerine:  
Yumurta sarısı  
HaŐaŐ

Unu bir kaba eleyin. Oda sıcaklığındaki margarin, yumurta, maya, tuz ve toz Őekeri ekleyin. Suyun yarısını ekleyip karıŐtırın. Hamurun toparlanması için bir miktar daha su ilave edip kulak memesi yumuŐaklıđını alana kadar yoğurun. Hamuru 30 eŐit parçaya bln. İki avuç içinde döndürerek yuvarlayın. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Yarısının zerine haŐaŐ serpin. Çatalla hamurların üzerini Őekillendirin. 20-25 dakika mayalandırın. 200 derece fırında 15 dakika piŐirin.