



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI POĞAÇA

Berna Çetinarslan

4 su bardağı un
1 yumurta
1 su bardağı ılık süt
Yeteri kadar ılık su
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı şeker
1/2 tatlı kaşığı tuz
1 paket instant maya
4 orta boy haşlanmış patates (iç harcı için)
Nane
Karabiber
Kırmızı biber
Tuz
Çörekotu (üzeri için)

Yoğurma kabının bir kenarına un, diğer kenarına da yumurtanın beyazı (sarısını üzeri için ayırıyoruz) ve diğer malzemeler koyulur. Su sonradan yoğurmaya başlayınca ihtiyaç kadar kullanılır. Eğer suyu fazla gelirse un ilavesi yapılır. Daha sonra hamur çok iyi sarılıp sıcak bir yerde yarım saat kadar kabarması beklenir. Hamur kabarcık önceden hazırlanan patatesli harç veya istenilen iç harç kullanılabilir.

Hamurdan bir miktar alınıp elde küçük bir yumak yapılır. Ve yine elle açılır. Ortasına şerit şeklinde harç konup iki yanına da bıçakla kesikler atılır sonra hamurun iki yanında şeritler meydana gelmiş olur. Bu şeritleri bir sağdan, bir soldan alınıp harcın üstüne konulur. Üzerine yumurta sarısı sürülerek çörek otu dökülür. 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Mayalı hamurlarda mantık şudur, hamur çok iyi yoğurulmalı ve çok yumuşak olmalıdır. Ne kadar yumuşak bir hamur yoğurur ve kabarmasını ne kadar çok sağlarsak o kadar yumuşak ve lezzetli bir poğaça elde ederiz. Ele yapışmayan bir hamur olmalı.