



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI POĞAÇA

1 su bardağı ılık su
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
1 çay bardağı yoğurt
6 su bardağı un
1 paket kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım kase susam

Suyu, yağı, sütü ve yoğurdu bir kaba alıp, karıştırın.

Maya ve şekeri de üzerine ekleyip karıştırmaya devam edin. Ardından tuzu da ekleyin.

Unu ise eleyin ve azar azar ekleyerek yoğurmaya başlayın. Ortalama 6 bardak un yeterli olacaktır.

Kulak memesi kıvamında bir hamur elde ettikten sonra üzerini kapatıp mayalanmasını bekleyin.

Yaklaşık 40 dakika hamurun mayalanması için uygun olacaktır.

Mayaladığınız hamurdan orta büyüklükte parçalar alın elinizle yuvarlayın.

Yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye aralıklı olarak dizin.

Hepsini bu şekilde dizdikten sonra üzerlerine yumurta sarısı sürüp, susam serptikten sonra fırına verin.

Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.

