



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYASIZ POĞAÇA

100 gram tereyağı
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
3-4 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çimdik şeker
İçi için:
Karışık peynir ile maydanoz, Ya da zeytin ile pul biber
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu ya da susam

Oda sıcaklığında beklemiş olan tereyağını sıvı yağ ile karıştırın. Isıtarak da bu işlemi yapabilirsiniz ama yağın soğumasını beklemelisiniz. Ardından yoğurt ve yumurtayı ekleyin. Malzemelerin tamamen karıştığına emin olduktan sonra un, tuz, şeker ve son olarak da kabartma tozunu ekleyerek hamuru yaklaşık 20 dakika yoğurun. Kulak memesi kıvamına gelen hamuru vaktiniz varsa 1 saat yoksa yine de yarım saat dinlendirmenizi öneririz. Çünkü poğaçanın en önemli püf noktası hamurun dinlenmesidir. Dinlenmiş hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar keserek avucunuzun içinde yuvarlayın ve yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye dizin. Eğer poğaçanızı peynirli ya da zeytinli yapmak isterseniz hamur dinlendikten sonra yine ceviz büyüklüğünde parçalayıp avucunuzda önce düz bir hamur elde edip daha sonra biraz iç malzeme ekledikten sonra kapatarak hamuru yuvarlayabilirsiniz. Tepsiye dizdiğiniz poğaçanın üzerine önce yumurta sarısı sonra arzu edilmesi durumunda çörek otu ya da susam eklenir. Önceden ısınmış 180 derecelik fırında üzeri kabarıp, kızarıncaya kadar pişirin. Biraz ılıdıktan sonra servis edebilirsiniz.

