



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYASIZ POĞAÇA

1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 tatlı kaşığı toz şeker
Yeteri kadar un
1,5 paket kabartma tozu
İç için:
1 kase beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
İsteğe göre pulbiber
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
Çörekotu, susam

Un haricinde tüm malzemeleri alın ve yoğurun.

Unu yavaş yavaş ekleyin. Hamuru yoğurduktan sonra üzerini streç film ile kapatıp yarım saat dinlendirin.

Bu sırada iç harcı hazırlayın.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp el ile açalım.

İçine harçtan koyup yarım ay şeklinde kapatın ya da isteğinize göre şekil verin.

Kapattığımız kısma, çatala bastırarak çizikler atın.

Şekillendirdiğiniz poğaçaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirip üzerine yumurta sarısı sürüp susam ve çörekotu serpin. 190-200 derece fırında kızarana kadar pişirin. Poğaçalar hazır.

