



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MAYASIZ POĞAÇA

100 ml süt  
100 ml sıvı yağ  
1 adet yumurta  
50 gram tereyağı, oda sıcaklığında  
400-450 gram un  
8 gram tuz  
1 paket kabartma tozu  
150 g ufalanmış beyaz peynir  
zeri için:  
1 adet yumurta sarısı  
Susam  
Çörekotu

Süt, sıvı yağ ve 1 yumurtayı geniş bir kaseye alın.

İçerisine oda sıcaklığında tereyağını da ekleyerek güzelce karıştırın.

Ele miş olduğunuz unun yarısını, tuz ve kabartma tozunu ekleyin.

Bir tahta kaşık veya spatula ile hamuru karıştırmaya başlayın.

Elinize yapışmayacak bir kıvama gelen dek unu azar azar ilave edin.

Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde ettikten sonra hamuru önce 4 eşit parçaya, ardından her parçayı 3 eşit parçaya bölerek toplamda 12 adet hamur parçası elde edin. Hamurları elinizde yuvarlayın.

Hamurları elinizle bastırıp düzleştirin.

Yuvarlak hamur içerisine 1 tatlı kaşığına yakın ufalanmış beyaz peynir ekleyin.

Ardından sol ve sağ tarafından birleştirip hamuru kapatın.

Parmağınızla kilitleyerek hamurun iyice kapandığına emin olun.

Yağlı kağit serdiğiniz fırın tepsisine hamuru birleştirdiğiniz kısımlar alta gelecek şekilde poğaaları dizin.

Yumurta sarısını bir fırçayla üzerlerine güzelce yedin.

Susam ve örekotunu dilediğiniz gibi serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 180°C fansız fırında 20-25 dakika kontrollü olarak pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra en az 10 dakika kadar dinlendirin.

Ardından dilediğiniz gibi servis edin.

Not: Dilerseniz soğuduktan sonra hava almayan paket veya poğette buzlukta muhafaza edebilir, dilediğiniz zaman fırında ısıtarak servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "göl" tarafından gönderildi. 11.03.2024

© lezzetler.com tarif no:176365 • adı:Mayasız Poğaç • gönderen:Göl • indirme tarihi:07.04.2025 - 20:30