



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYONEZLİ PUF POĞAÇA

2 yemek kaşığı mayonez
3.5 su bardağı un
1 paket toz maya
1 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı ayçiçek yağı
1 su bardağı ılık süt
3 yemek kaşığı zeytin ezmesi
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Çörekotu

Zeytin ezmesi hariç diğer malzemeleri yoğurup üzerini nemli bir bez ile örterek 30 dakika dinlendiriyoruz. Hamurdan küçük parçalar kopartıp elimizde yuvarlak açıyoruz ve zeytin ezmesini incecik sürüyoruz. Sonra kapatıp kıvrıyoruz ve iki ucu birleştirip açma şekli veriyoruz. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu serperek önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.

Not: Aynı mayonezli hamurdan peynirli poğaçalar da yapabilirsiniz.