



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEKSİKA USULÜ POĞAÇA

- 1 paket sana margarin
- 1 çay bardağı süt
- 1 paket yaş maya
- 2 adet yumurta
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 yemek kaşığı çörekotu
- 1 kase çemen
- 2 yemek kaşığı pulbiber
- 4 bardak un
- 1 çay bardağı su
- 1 tutam tuz
- 1 yemek kaşığı meksika sosu

Bir kaba oda sıcaklığında erimiş margarini, mayayı, sütü, tuzu, unu, iki adet yumurtayı ve suyu ekleyip yoğurarak kulak memesi kıvamına gelecek şekilde hamur elde ediyoruz. Ayrı bir kaptaki çemen, meksika sosu ile pulbiberi iyice karıştırıyoruz. Hamurumuzdan parçalar koparıp ortasına çemenli, pulbiberli, meksika soslu acı harcımızdan koyup yuvarlıyoruz ve tepsiye diziyoruz. Bu işlem tamamlandıktan sonra poğaçaların üzerilerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpiliyoruz.

