



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİNARE POĞAÇA

Yarım su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı ılık su
1 adet yumurta (sarısı üzerine)
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
Aldığı kadar un
İçi için:
1 kase domates salçası

Yoğurma kabına mayamızı ve toz şekerimizi alıyoruz. Üzerine suyumuzu döküp mayamızı açıyoruz. Daha sonra diğer hamur malzemelerimizi ekliyoruz ve yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Hamurumuzu oda sıcaklığında yaklaşık 45-50 dakika kadar mayalanmaya bırakıyoruz. Daha sonra mayalanan hamuru unlanmış tezgahın üzerinde açıyoruz ve su bardağı ile açtığımız hamurları kesiyoruz. Resimde gördüğümüz gibi hamurların kenarlarını ortaya doğru kesiyoruz ve üzerlerine birer tatlı kaşığı salça sürüyoruz. Yine resimde gördüğümüz gibi kesik ucundan başlayarak rulo yapıyoruz. Biz rulo yaptıkça minare şeklini alacaktır. Şimdi hamurlarımızı yağlı kağıt serilmiş fırın tepsimize yerleştiriyoruz. Üzerlerine yumurta sarısı sürüyoruz ve tepside beş dakika kadar beklettikten sonra önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında pişiriyoruz. Fırından çıkarıp servis yapıyoruz.

