



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## NIŞASTALI POĞAÇA

Mehtap Özcan

2 bardak su veya süt  
1 yemek kaşığı dolusu kuru maya  
1 yemek kaşığı tozşeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 su bardağı zeytinyağı  
4 yemek kaşığı nişasta  
Alabildiği kadar un (750 gram kadar)  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı ve haşhaş

Süt ve maya eritilir.Ardından şeker ve tuz ilave edilerek diğer malzemeler eklenir. İyice yoğrulur. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar un konulur. Hamur mayalanmaya bırakılır.Yağlanmış tepsiye mayalanan hamurdan bezeler yapılarak arzu edilirse içine peynir yada kıymalı harç konularak yapılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Varsa haşhaş serpilir. 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.