



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜ POĞAÇA

www.annemutfagi.com

3 yumurta
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
Un
Üzeri için çörekotu ve susam

Un ve bir yumurtanın sarısı hariç bütün malzemeleri bir kaba alıp, yumuşak bir hamur elde edene kadar un ilave edip yoğuralım. 20 dakika dinlendirdikten sonra ceviz büyüklüğünde üç parça alıp rulo halinde açalım. Uçlarından birleştirip örelim. Saç örgüsü şeklinde örebilirsiniz. Ördüğümüz poğaçaları yağlanmış fırın tepsisine koyalım.

Ayırduğumuz yumurta sarısını bir tatlı kaşığı şeker ile çırpıp fırça yardımı ile poğaçaların üzerine sürelim. Çörek ve susam serpeлим.

200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirelim.

