



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU VE ÇEKİRDEKLİ POĞAÇA

Hamuru için:

2 su bardağı (400 ml) ılık su

1 yemek kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya (silme)

Yarım çay bardağı (45 g) toz şeker

1,5 tatlı kaşığı tuz

Yarım çay bardağı (50 ml) sıvı yağ

6-7 su bardağı (600-700 g) un

2 yemek kaşığı (30 g) tereyağı

Yarım demet dereotu, kıyılmış

Üzeri için:

2 yumurtanın sarısı

Ay çekirdeği içi

Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı, şekeri ve ılık suyu karıştırarak mayayı eritin. Bu şekilde 15 dakika bekletin.

Hamuru için kalan malzemeyi hamur yoğurma kabına alın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurun üzerini kapatın. Oda sıcaklığında, 30 dakika mayalandırın.

Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı elinizde yuvarlayın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin bu şekilde 20 dakika daha mayalandırın.

Hamur ikinci kez mayalandıktan sonra üzerlerine yumurta sarısı sürüp ay çekirdeği içi serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzerleri kızarana dek 25-30 dakika kadar pişirin.

