



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PAMUK POĞAÇA

2 su bardağı süt (ılık)  
1 paket kuru maya  
1 yemek kaşığı şeker  
2 adet yumurta (akı içine sarısı üzerine)  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
6 su bardağı un  
Üzeri için:  
2 adet yumurta sarısı

Ilık sütü yoğurma kabına alın. Üzerine kuru maya ve şekerini ekleyip karıştırın. 5 dakika bekledikten sonra diğer malzemeleri de ekleyip karıştırın.

Unu eleyerek azar azar ilave edip yumuşak ele yapışmayan hamur elde edin. Hamurun üzerini örtüp 1 saat mayalandırın.

Mayalanan hamuru biraz daha yoğurup tezgaha alın. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin.

Üzerine yumurta sarısı sürüp, çatalla şekil verin. 180 derece fırında 30-35 dakika pişirin. Fırından çıkarıp üzerine temiz bir örtü örtün. 10 dakika dinlenmeye bırakın.

