



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

PAMUK POĞAÇA

2 Bardak süt
1 Paket maya
4 Yemek kaşığı şeker
Tuz
1 Bardak sıvı yağ

Bir bardak ılık suda mayayı açalım, hamur kabımıza unu koyalım, ortasını havuz gibi açalım içine 4 yemek kaşığı şekeri koy, bir su bardağı sıvı yağı ekle, bir bardak sütü ekle kabaran mayalı suture ekle yumuşak bir hamur yoğur yarım saat mayalanmasını bekle, poğaça şekli ver ustune yumurta sarısı susam çörekotu da koyabilirsin.

Not: Mukemmel oluyor tavsiye ederim denenmiştir bu hamurun özelliği diğerlerine göre daha yumuşak olasıdır bundan açmada olur pidede deneyin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.01.2024