



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PASTAHANE POĞAÇASI

Malzemeler:

- 1 paket yaş maya
- 1 çaybardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tozşeker
- 1 tatlı kaşığı tuz
- Alabildiğince un
- 1 paket halk margarin
- 1 yumurta

Hazırlanışı:

Ilık süt maya toz şeker, sıvıyağ, margarin karıştırılır. Sonra tuz, şeker, un ilave edilir yoğurulur. 20 dakika mayalandırılır. Şekil verilip tepsiye dizilir. Tekrar mayalandırılır. üzerine yumurta sarısı sürölüp 200 derecede pişirilir.