



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE POĞAÇASI

MasterChef

6 su bardağı un
2 yumurta
1 paket margarin
1 paket yaş maya
1 su bardağı ılık su
2 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı tuz.
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Un, yumurta, tuz, şeker, margarin ve yaş mayayı karıştırın.
Daha sonra karışıma su ekleyin ve iyice yoğurun. Ardından 1 saat kadar mayalandırın.
Mayalanan hamurunuzu 15-16 eşit parçaya bölerek yuvarlayın.
Yuvarladığınız hamurları tepsiye dizdikten sonra yarım saat daha mayalanmaya bırakın.
Mayalanan hamurun üzerine bastırın. Hemen ardından yumurta sarısı sürüp üzerini çatalla çizin.
Poğaçaları 180 derece fırında 40 dakika pişirin.

