



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE POĞAÇASI

500 gr un
1 paket margarin (oda sıcaklığında)
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
10 gr yaş maya
1/2 çay bardağı su(oda ısısında)

Derin bir kaba un koyulur. ortası havuz şeklinde açıldıktan sonra tüm sıvı malzemeler konur etrafına tuz ve şeker koyulur ve yoğurulup pürüzsüz bir hamur elde edilir.. mayalanmaya bırakılır. İç malzemesi isteğe göre hazırlanır (ben beyaz peynir kaşar peyniri maydonoz ve 1 yumurta akını karıştırarak hazırlıyorum). hamurdan yumurta büyüklüğünde alınır içine malzemesi koyulur silindir gibi yuvarlanıp hafifçe üzerine bastırılır tepside tekrar mayalanması beklenir üzerine susam veya çörekotu atılır ve önceden ısıtılmış fırında pişirilir (180-200 C)



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 25.04.2023