



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE POĞAÇASI

1 yumurta
10 gram yaşmaya
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı tuz, mahlep
1 çorba kaşığı şeker
2,5 -3 su bardağı un

Yoğurma kabının içinde unu yerleştirip ortasını havuz gibi açın. İçine yaş mayayı ufalayıp üzerine ılık su, şeker, tuz ekleyip unu fazla bulaştırmadan karıştırın ve 10 dakika bu şekilde bekletin. Daha sonra mahlep, yumurta, sıvı yağ, yoğurt ve tereyağını ilave ederek yumuşak ve pürüzsüz bir hamur yapın. Bu hamurun üzerini kapatıp 20 dakika mayalanmaya bırakın. Kabaran hamurdan parçalar kopartın ve top haline getirin. Avuç içinde biraz açıp ikiye katlayın. Tepsiyeye dizip üzerine yumurta sarısı sürün, çatala şekil verin. 200 derecede 30 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkartıp ılık hale gelince çayın yanında servis yapın.



Fotoğraf "Toprak Baba" tarafından gönderildi. 07.02.2016