



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PATATESLİ YUMUŞAK POĞAÇA

2 adet yumurta (Birinin sarısı üzerine)  
1 su bardağı süt  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı ılık su  
1 paket yaş maya  
2 çorba kaşığı toz şeker  
1 tutam tuz  
2-3 adet orta boy haşlanmış patates  
Aldığı kadar un

Patateslerimizi haşladıktan sonra iyice ezip püre haline getirelim. Daha sonra yoğurma kabına mayayı ılık suyu alıp mayayı eritemiz. Üzerine patates püresini ve diğer bütün malzemeleri ekleyelim. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Hamurumuzu oda sıcaklığında 1 saat kadar mayalandıktan sonra hamurumuzdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp, avucumuzun içinde yuvarladıktan sonra yağlanmış fırın tepsimize yerleştirelim. Üzerine yumurta sarısı sürüp isteğe bağlı susam ve çörekotu serpeлим. Daha sonra önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzerleri iyice kızarana kadar pişirelim. Pişen poğaçalarımızı fırından çıkarıp soğuttuktan sonra servis yapabiliriz.

