



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PINAR KÜPETTOLU ANNE POĞAÇASI

1 paket PINAR KÜPETTO  
3,5 su bardağı un  
150 g tereyağı  
150 g margarin  
1,5 çay kaşığı tuz  
2 yemek kaşığı toz şeker  
30 g maya  
2 adet yumurta  
1/4 su bardağı su  
Üzeri için;  
3 adet yumurta sarısı  
1/3 su bardağı çörekotu

Fırınınızı 175 dereceye ayarlayın. Toz şeker, maya ve suyu bir kasede karıştırın. Un, tereyağı, margarin, tuz ve yumurtayı bir hamur yoğurma kabında birleştirin, mayalı karışımı ekleyin ve yoğurun. Hamurdan 55 gramlık bezeler yapın. Avuç içi ile bastırarak hafif yuvarlayın, ortasına 5-6 adet KÜPETTO ekleyin ve yuvarlayarak kapatın. Bu işlemden sonra bezeleri yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin ve oda sıcaklığında mayalandırmaya bırakın. Mayalanan poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürün, çörekotu serptikten sonra yaklaşık 15-20 dakika pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis edin.

