



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POFUDUK POĞAÇA

1 adet yumurta
2 su bardağı ılık su
1 su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı şeker
1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket yaş maya (ya da 1 çorba kaşığı kuru maya)
9 su bardağı un
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Susam
İsteğe bağlı olarak çörekotu

Poğaçanın hamurunu yapmak için bir yoğurma kabı hazırlayın. İçine ılık suyu dökün sonra maya ve şekeri atarak eritin. Daha sonra streç filmi kabın üzerine çekerek 5-7 dakika bekletin. Yumurta, sıvı yağ, yoğurt, tuzu hazır ederek kabın içine dökün. Unu da yavaş şekilde dökerek yoğurun ve yumuşak bir kıvam elde edin. Sonra kabın kapağını örtün ve üzerini örtü ile de örtterek sıcak kalmasını sağlayın. Yaklaşık bir saat bu şekilde dinlensin. 1 saat sonra hamuru açarak bir iki kez daha yoğurun bu şekilde havalansın. Şekil verdikten sonra tepsiye dizerek tek tek hepsinin üzerine sıvı yağ eklenmiş yumurta sarısını poğaçaların üzerine sürün. Unutmayın daha kolay şekil için hafif un serpiştirebilirsiniz. İsteyen poğaçanın içine peynir, patates ekleyebilir. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 30 dakika pişirin.

