



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POFUDUK POĞAÇA

1 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 yumurta
1 paket kuru maya
2 tatlı kaşığı tuz
4 yemek kaşığı şeker
7 su bardağı un

Derin bir yoğurma kabına ılık su, süt, yumurta, sıvı yağ, maya, tuz ve şekerini koyunuz. Koyduğunuz bu malzemeleri karıştırınız. Karıştırdıktan sonra yavaş yavaş unu ekleyiniz. Unu ilave ettikten sonra güzelce yoğurunuz. Hamur kıvamına gelince hamurun üstünü bir bezle örtün. Hamurun mayalanması için yaklaşık 45 dakika 1 saat arasında bekleyiniz ve üstünü açmayınız. Hamur kabardıktan sonra yağlı kağıt serilmiş tepsiye hamurları büyüklüğüne karar verip yuvarlayınız. Tüm hepsi bittikten sonra üstüne yumurta sarısı sürüp susam atınız. Daha sonra 200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

