



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POFUDUK POĞAÇA

1 paket yaş maya
1 su bardağı su
1 su bardağı süt
4-5 yemek kaşığı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı sirke
2 yemek kaşığı tereyağı
6 su bardağı un
İç harcı için;
Damla çikolata, zeytin ya da peynir

İlk olarak maya, süt, su ve çekerini birlikte karıştırıp 10-15 dakika boyunca köşede bekletin. Ardından sıvıyağı 2 adet yumurta akı ve 6 su bardağı unu ekleyin. Unu sıvı karışıma yavaş yavaş ekledikten sonra katı bir hal alan hamura bir yemek kaşığı sirke ekleyin. Hamur toparlandıktan sonra 2 yemek kaşığı tereyağını katın. Hamurun üzerini kapatın ve ılık bir yere alın 1 saat boyunca dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamuru şekillendirmek üzere tepsiye alın. İçerisine istediğiniz harcı ekleyerek şekil verin ve tepsiye dizin. 180 derecede 20-25 dakika pişirin.

Not: Bu aşamada unu eklemeyen önce kabartma tozu ve tuz ile birlikte güzelce karıştırıp sıvı karışıma ekleyin.

