



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## POĞAÇA (KIRKLARELİ)

1 su bardağı ılık süt  
1 paket (42 gr) yaş maya  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
Aldığı kadar un  
Tuz

Üzeri için:

1 yumurta sarısı  
1 çay kaşığı susam  
1 çay kaşığı çörekotu

1. Mayayı ılık sütle ezip iyice karıştırın ve kabarana kadar bekletin. Unu hamur yoğurma kabına alın ve ortasını havuz gibi açın. Mayalı süt, sıvıyağ ve tuz ekleyip kulak memesi kıvamında bir hamur yoğurun. Üzerini nemli bezle örtün. Ilık ortamda hamur 2 misli kabarana kadar yarım saat bekletin.

2. Hamurdan yumurtadan biraz daha büyük parçalar koparıp bezeler hazırlayın. Her bir bezeyi tezgâhın üzerinde elinizle yuvarlayıp uzatın ve iki yöne doğru bükün. Hamuru kendi etrafında sarıp uçlarını kıvrın. Malzeme bitinceye kadar işlemi sürdürün. Hamurları yağlanmış fırın tepsisine yerleştirin. Mayalanması için 10-15 dakika daha bekletin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. Susam ve çörekotu serpip önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında üzerleri hafif kızarana kadar pişirin.