



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

POĞAÇA

- 1 Adet Sana Hamurışı
- 2 Çay Kaşığı tuz
- 4 Yemek Kaşığı şeker
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Su Bardağı ılık süt
- 1 Paket yaşmaya
- 1 Su Bardağı ılık su

Mayayı şekerle eritem süt su margarini ve tuzu ekleyelim unu yavaş yavaş katıp yumuşak bir hamur yoğuralım üzerine streç folyo örtüp 15 dk dinlendirelim hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp şekil verelim yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizelim yaklaşık 45 dakika daha dinlendirelim daha sonra üzerine yumurta sarısı sürelim 200 dereceli fırında poğaçalar pişene kadar pişirelim ılındıktan sonra servis yapalım.