



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POĞAÇA

1 Paket Sana Hamurışı
550 gr un
10 gr kuru maya
1 Çorba Kaşığı tuz
3 Çorba Kaşığı şeker
1,5 Su Bardağı süt
2 Adet yumurta
0,5 Su Bardağı sıvıyağ

2 kaşık un ve 2 kaşık şeker,kuru maya bir kasede harmanlayın,ılıttığınız sütü ekleyin ,mayanın kabarması için 10dk bekleyin. Ununuzu eleyin,mayalı karışımı ,yağları ve yumurtayı,1 kaşık şekerı yoğurtma kabınıza alın,unu azar azar ekleyerek hamurunuzu yoğurun.Güneşli ve sıcak bir ortamda 1 saat hamuru mayalandırın. Yumurta büyüklüğünde hamuru elinizde açın, peynirli iç koyarak kapatın. Hafifçe poğaçalara elinizle bastırın.Tepsinizi hafif yağlayın. Yumurta sarısına 1 çorba kaşığı zeytinyağı ekleyin, fırça ile poğaçalara sürün, çatal ile çizerek desen yapın.175-200 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.