



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUFİDİK POĞAÇA

Yarım su bardağı ılık su
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 paket yaş maya
1 su bardağı süt
2 yemek kaşığı toz şeker
2 çay kaşığı tuz
1 yumurta (beyazı içine sarısı üstüne)
Biraz çörekotu
Aldığı kadar un
İçerisinde:
Kaşar peyniri
Sosis

Mayayı ılık sütün içinde eritip, bir kabın içine 2-3 bardak kadar un koyup, ortasını havuz şeklinde açın. İçine maya ve sütlü karışımı, suyu, yumurta akını ve yağı ekleyip yoğurmaya başlayın. Kulak memesi kıvamını alana kadar un ekleyin, kıvama gelince üstünü örtüp mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamurdan cevizden büyük parçalar kopartıp elinizle yuvarlak şekilde açın. Ortasına dilimlediğiniz sosis ve kaşardan koyup kapatın ve yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye dizin. Hamurun hepsini bu şekilde hazırladıktan sonra yumurta sarısını sürün poğaçaların üstüne ve çörek otu serpiştirin. 180 dereceli fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.