



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE KUMRU POĞAÇA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Paket yaş maya
- 1 Tatlı Kaşığı toz şeker
- 1 Çay Bardağı sıvıyağ
- 8 Su Bardağı un
- 2 Adet yumurta (birinin sarısı üzerine)

Susam ve bir yumurta sarısı hariç tüm malzemeler yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılıp el uzunlamasına şekil verilir. Önce yumurta sarısı sürülüp daha sonra susama batırılır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye aralıklı şekilde dizilir. Mayalana kadar tepside sıcak bir ortamda bekletilir. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.