



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SADE POĞAÇA

20 gr. yaş maya
1 adet yumurta
3 su bardağı un
1 su bardağı ılık su
2 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı çiğ krema
Tuz

Mayayı ve ılık suyu bir kaptaki karıştırın. Beş dakika kadar bekletip üzerine yumurta, tereyağı, çiğ krema ve unu ekleyip yoğurmaya başlayın. Tuz ve tereyağını da ekleyip yumuşak bir hamur yapıp 30 dakika kadar dinlendirin. Hamurdan cevizden büyük parçalar kopartıp elinizle top haline getirin. Tepsiyeye dizip üzerine yumurta sarısını sürün, susam ve çörek otu serpin. Fırında pişirin.