



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE POĞAÇA

1 paket (42 gr) Pakmaya Yaş Maya
4 yemek kaşığı (48-50 g) toz şeker
1 yemek kaşığı tuz
1 su bardağı (200 ml) ılık su
1 su bardağı (200 ml) ılık süt
1 su bardağından bir parmak az (180 ml) sıvı yağ
7-7,5 su bardağı (700-750 g) un
Üzeri İçin:
1 yumurtanın sarısı
Servis Önerisi:
Yarım yemek kaşığı tahin
1 yemek kaşığı pekmez

Pakmaya Yaş Maya'yı ılık su ve sütün içinde şeker ve tuzla birlikte eritin. 10 dakika kabarması için bekleyin. Mayalı karışıma sıvı yağı ekleyip karıştırın. Unu azar azar ilave ederek hamuru yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar iyice yoğurun. Hamurun üzerini örtüp 30 dakika mayalandırın. Mayalanma süresi bittikten sonra hamuru tekrar yoğurun ve mandalina büyüklüğünde bezeler kopararak elinizde yuvarlayın. Hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsinde aralıklı olarak yerleştirin. Bu şekilde oda sıcaklığında tekrar mayalandırın. Son mayalanma süresi bittikten sonra hamurların üzerlerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20-30 dakika üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Dilerseniz poğaçayı enine ikiye kesin. Tahin ve pekmez sürerek servis yapın.

