



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE POĞAÇA

1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 su bardağı ılık su
1 paket instant kuru maya
1 adet yumurta
2 tatlı kaşığı tuz
4 yemek kaşığı şeker
6-7 su bardağı un

Yoğurma kabına ılık su, süt, yumurta, sıvı yağ, toz şeker ve maya alınır, karıştırılır. Üzerine azar azar un ilave edilerek bir güzel yoğrulur.

Hamurunuzun üzeri örtülür ve yaklaşık 1 saat mayalanmaya bırakılır.

Hamur iki katına çıkınca, hamurdan bezeler kopartılır ve yuvarlanır.

Yağlanmış veya yağlı kâğıt serili fırın tepsisine alınır, üzerine yumurta sarısı sürülür, çörek otu atılır.

Tekrar 15 dakika dinlendirilir.

En son 200 derecelik fırında üzeri nar gibi kızarana kadar pişirilir.

