



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE POĞAÇA

1 bardak süt
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
5.5 - 6 su bardağı un
2 yumurta
Üzeri İçin:
Çörekotu
Susam
Yumurtanın sarısı

Öncelikle hamurumuzun mayası için boş bir tavaya sütü ekleyerek ılıyoruz. Ilıdıktan sonra yoğuracağımız kaba sütümüzü, şekerimizi ve paket mayamızı ilave edip karıştırma işlemine başlıyoruz. Kabardıktan sonra yoğurt, yağ, tuz, yumurtanın akı da kabımıza ekliyoruz.

Yavaş yavaş unumuzu ekleyerek hamurumuzu yoğurmaya başlıyoruz. Burada dikkat edilmesi gereken nokta hamurumuzun ne sert ne de yumuşak olmasıdır. İkisinin ortasında bir kıvamda olmasına (kulak memesi) özen göstermeliyiz.

Yoğurma işlemi de bittikten sonra hamurumuzun üzerini streçleyip yaklaşık bir saat kadar bekliyoruz.

Hamurumuz hazır hale geldikten sonra küçük mandalina şeklinde parçalara bölüyoruz.

Elimizi yağlayıp parçalara böldüğümüz hamurları tek tek yuvarlak şekilde açıyoruz.

Yuvarlak hale getirdiğimiz hamurun içine damak tadımıza göre malzemelerimizi ekliyoruz. İster peynirli maydanozlu, ister patatesli isterseniz kaşar ekleyerek yapabilirsiniz.

