



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

SADE POĞAÇA

Malzeme:

2 yumurtanın sarısı
1,5 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
250 gram Bizim Mutfak Teremyağ
2 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı Tuz
3 su bardağı Bizim Mutfak Un
Üzeri için :
1 yumurtanın sarısı
1 çay bardağı susam

2 yumurtanın sarısı ve 1 bütün yumurtayı karıştırma kabına aktarın. Oda sıcaklığındaki Teremyağ'ı, yoğurdu, şeker ve tuzu ekleyip karıştırın. Un ve kabartma tozunu eleyerek ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edene kadar elinizle yoğurun. Elinize hamur çok yapışıyorse birkaç kaşık daha un ilave edin. Elinizi unlayın ve hazırladığınız hamurdan istediğiniz büyüklükte parçalar koparıp şekil verin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, susam serpin. Poğaça hamurlarını tepsinin içinde oda sıcaklığında 20 dakika dinlendirin. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında üzerleri kızarana dek pişirin. Ilık servis yapın.

[ML® Sade Poğaça için tıklayın](#)