



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SADE POĞAÇA

- 5 gram yaş maya
- 1 çorba kaşığı şeker
- 1 yumurta
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 su bardağı un
- 1 su bardağı süt
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 1 tatlı kaşığı mahlep

Derin bir kabın içinde ılık sütü ve mayayı karıştırın. Üzerine un serpin ve kabarcıyaya kadar 10 dakika bekletin. Şeker, yumurta, tereyağı, mahlep ve kalan unla birlikte yoğurun. Yumuşak mayalı bir hamur hazırlayıp 30 dakika üzeri kapalı olarak kabarması için bekleyin. Daha sonra hamuru elinizle kopartıp yuvarlayın ve fırın tepsisine dizin, 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca ortasından ikiye bölün ve kaşar peyniri dilimleri yerleştirin. Servis tabağına alın, çayın yanında ikram edin.



Fotoğraf "Doctor" tarafından gönderildi. 25.05.2021