



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SALAMLI MISIRLI POĞAÇA

- 1 adet yumurta
- 1 su bardağı ılık süt
- 1 yemek kaşığı kuru maya
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 125 gr margarin
- 1 tatlı kaşığı toz şeker
- 1,5 çay kaşığı tuz
- 3,5 su bardağı un
- 4 dilim salam
- 6 yemek kaşığı mısır
- 4 yemek kaşığı lor peynir
- 1 adet yumurta sarısı

Hamur için kuru maya ılık süte ilave edilir ve biraz kabarması beklenir. Ardından yumurta, eritilmiş margarin, sıvıyağı, şeker, tuz ve süt derin bir kaba aktarılıp, yavaş yavaş un ilave ederek yoğurulur. Hamur iyice yoğrulduktan sonra yarım saat dinlendirilir.

İç malzemeler olarak doğranmış salam, mısır, lor peyniri bir kaptaki karıştırılır. Hamurdan istenilen büyüklükte parçalar koparılır, elle açılarak, harçtan koyulup, kapatılır. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilip, üzerilerine yumurta sarısı sürülür ve önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

