



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERİT POĞAÇA

250 ml ılık süt
2 yemek kaşığı şeker
1 paket yaş maya
1 ay bardağı sıvı yağ
1 yumurta akı
2 tatlı kaşığı tuz
3 su bardağı un
İçi için:
Peynirli maydanozlu harç
zeri için:
1 yumurta sarısı

Bayatlamayan şerit poğaça için süt, şeker ve yaş maya yoğurma kabına alınarak maya çözülene kadar karıştırılır.
Sıvı yağ, yumurta akı ve tuz ilave edilerek tekrar karıştırılır.
Yavaş yavaş un eklenerek hamur yoğrulur.
Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edilir.
zeri temiz bir bez ile örtülerek yarım saat kadar mayalandırılır.
Tezgaha çok az un serpilerek mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde bir parça kopartılır ve şekillendirilir.
Hamur oval şekilde açılır.
Hamurun bir kenarına bıçak ile kesikler oluşturulur.
İç harcı yerleştirilerek rulo yapılır ve ay şekli verilir.
Tüm hamur şekillendirildikten sonra üzerine yumurta sarısı sürülerek 20 dk kadar tepside mayalandırılır.
190 C önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 20dk altı üstü kızarana kadar pişirilir.
Yumuşacık şerit poğaalarımız servise hazır.

