



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİMİT TADINDA POĞAÇA

5 su bardağı un
2 tane yumurta
2 yemek kaşığı kuru maya
Sıvı yağ
125 gram tereyağı veya margarin
1 su bardağı ılık süt
Ilık su
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 yemek kaşığı şeker
Peynir veya lor
Maydanoz
Üzeri için:
Pekmez
Susam

Önce mayayı hazırlayarak işe başlayın. Derin bir kaseenin içine 2 yemek kaşığı kuru maya, 1,5 yemek kaşığı şeker, 1 bardak ılık süt, 2 yemek kaşığı un koyun. Kaşıkla iyice karıştırın, üzerini streç ile kapatın ve 15 dakika kadar kabarmasını bekleyin. Hamur yoğuracağınız kabin içine 4 su bardağı unu koyun. Beşinci bardağı yavaş yavaş ihtiyaç duydukça kullanın. Ortasını açıp kabaran mayanızı boşaltın. Yumurtaları kırın yarım bardak ılık su tuzu tereyağı veya margarin eriterek koyun. Ele yapışmayan kıvamda bir hamuru hazırlayın. Üzerini örtün 15 dakika kadar mayalansın. Tepsinin içine fırın kağıdınızı serin. Susamları tavada kavurun. 2 yemek kaşığı pekmezi 1 çay bardağı su ile karıştırın. Hamurunuz dan küçük bezeler yapın. Bir bezeyi açın içine harç koyun kapatın. Pekmezli suya batırın. Sonra da kavrulmuş susama batırın. Fırın tepsinize ek yeri alta gelecek şekilde dizin, 20 dakika kadar bekletin. 170 Derece ısıtılmış fırında 15 dakika kadar pişirin.

