



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİRKELİ ÇÖREKOTLU POĞAÇA

Hamuru İçin:

1 paket Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı

500 g un

150 ml ılık süt

150 ml sıvı yağ

1 tatlı kaşığı tuz

2 yemek kaşığı çörekotu

2 yemek kaşığı sirke

Hamur yoğurma kabına elenmiş unu aktarın. Üzerine Pakmaya Mayalı Poğaç Harcı paketinin tamamını ve tuzu döküp karıştırın.

Daha sonra yağı ve ılık sütü ekleyip yoğurarak ölçülü ılık suyu istediğiniz kıvamı alana kadar azar azar ilave edin. Sirke ve çörek otunu da ekledikten sonra pürüzsüz ve hafif ele yapışan bir hamur elde edinceye kadar, yaklaşık 10 dakika yoğurun.

Hamurun üzerini örtün ve ılık bir yerde, hamur hacmi yaklaşık 1,5-2 katına çıkıncaya kadar 35-40 dakika bekletin.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye hazırladığınız hamurları yerleştirin. Parmağınızla hamurların üzerine bastırın.

Yumurta sarısı sürüp 20 dakika beklettikten sonra 180 derecede ısıtılmış fırında 20-30 dakika pişirin.

