



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MADEN SULU POĞAÇA

1 şişe maden suyu
1 su bardağı sıvı yağ
1,5 su bardağı süt
1 paket maya
1,5-2 yemek kaşığı şeker
Un
Tuz
Yumurta sarısı
Harcı için;
Beyaz peynir
Maydanoz

Mayanın kabarması için bir kaba alıp toz şeker ve sütü ekleyip bekletin.

Kaba sonrasında sıvı yağ, maden suyu ve tuz ilave edin.

Alabildiği kadar unu azar azar ekleyerek yoğurun. Kıvamı elinize yapışmamasından anlayabilirsiniz.

Hamuru yoğurduktan sonra parçalar koparıp içerisine peynir ve maydanozdah hazırladığınız iç harcı koyun.

Tercihen başka malzemeler de kullanabilirsiniz harç için.

Hazırladığınız poğaçaları birbirine değdirmekten fırın tepsisine yerleştirin ve mayalanması için en az yarım saat bekletin.

Poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürüp tercihen çörekotu serptikten sonra önceden 190 dereceye ısıtılmış fırında pişirin.

