



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI POĞAÇA

- 1 paket kuru maya
- 3 yemek kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 şişe soda
- 1 su bardağı süt
- 3 ay kaşığı tuz
- 1 tane yumurta beyazı
- 6,5 su bardağı un
- 1 tane yumurta sarısı
- 2 yemek kaşığı zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı susam

Öncelikle derin bir kaba kuru mayayı ve toz şekeri ilave edin. Ardından zerine ılık sütü ekleyin var maya eriyene kadar karıştırın. Daha sonra üzerine sodayı, sıvı yağı ve yumurtanın beyazını da ilave edin. Unu azar azar olacak şekilde yavaşça ilave edin. Bu sırada tuzu da ekleyerek yoğurmaya başlayın. Poğaanızın hamuru ele yapışmayacak yumuşak bir kıvamda olmalıdır. Kabı streç filmle sarın ve 1 saat boyunca mayalanmaya bırakın. Süre sonunda fırın tepsisine pişirme kağıdı aın. Hamurdan mandalina büyüklüğünde olacak şekilde parçalar koparın ve yuvarlayın. Pişirme kağıdı açtığınız fırın tepsisine yuvarladığınız hamurları dizin. Hamurların zerine yumurta sarısı ve zeytinyağı karışımını sürün. Ardından susam serpiştirin. Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Isınan fırına poğaça tepsisini verin ve üzerleri kızarıncaya dek 25 dakika kadar pişirin.

