



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞANLI CEVİZLİ POĞAÇA

1 su bardağı ılık süt
2 adet yumurta (birinin sarısı üzeri için)
1 paket kuru maya
75 gr. margarin (oda sıcaklığında yumuşatılmış)
2 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı un
1 adet Hamurun içine katmak için: soğan
1 su bardağı ceviz içi (iri kırılmış)
2 yemek kaşığı margarin
1 yemek kaşığı pulbiber

Öncelikle tavaya 2 kaşık yağ alın ve piyaz doğranmış soğanı soteleyin.

Soğanlara pulbiberi ekleyip, ocağı kapatın ve soğumaya bırakın.

Unu ve tuzu bir kaba eleyin.

Şekeri ve mayayı üzerine serpiştirin.

Ilık sütüde üzerine gezdirin.

5 - 10 dakika sonra, maya kabarcıklanmaya başlayınca; yumuşamış margarin ve yumurtayı ilave edin (yumurtanın birinin sarısı üzeri için ayrılacak).

Yumuşak ve yapışkan bir hamur yoğurun.

Hamura sotelediğiniz soğanı ve cevizide ekleyip, tekrar yoğurun.

Hamurun üzerini örtüp, iki katı olana kadar mayalandırın (30- 45 dakika).

Mayalanan hamurdan elinizi hafif yağlayıp, cevizden biraz daha büyük parçalar koparın ve elinizde yuvarlayın.

Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin.

Üzerine birkaç damla suyla açtığınız yumurta sarısını sürün.

20 - 30 dakika arası tekrar tepside mayalandırın.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

Fırından alıp, sıcak sıcak servis edin.