



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ POĞAÇA

10 tane soyulmuş sosis
Un
Yarım bardak süt
Yarım bardak yoğurt
Yarım bardak tereyağ
Yarım bardak mısırözü yağı
Bir paket kabartma tozu
Bir yumurta sarısı
Tuz
Haşhaş tohumu

Süt, yoğurt, mısırözü yağı, tereyağ, tuz ve kabartma tozu karıştırılır, kulak memesi kıvamına gelene dek un eklenerek yoğurulur. Buzdolabında yarım saat dinlendirilir. Bu hamurdan yumruk büyüklüğünde parçalar koparılıp elde uzunlamasına açılır. Sosis, bütün olarak bu açılan hamurun içine konur, çevresi iyice sarılarak kapatılıp, birleşme yeri alta gelecek şekilde yağlanmış fırın tepsisine konur. Her bir sosis aynı şekilde hamurla sarılıp tepsiye yerleştirildikten sonra üzerlerine yumurta sarısı sürülür, çaprazlamasına haşhaş tohumları ile süs yapılır, önceden ısıtılmış mini fırında 170 derecede 20-25 dakika pişirilir.

[ML® Sosisli Çörek için tıklayın](#)
