



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOSİSLİ POĞAÇA

Cemile Okşar

1 su bardağı sıcak süt
1 su bardağı maden suyu
1 su bardağı sıvıyağ
1 paket yaş maya
2 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı tuz
Aldığı kadar un
1 yumurta sarısı
Susam
Çörekotu
250 gram sosis

Mayayı sıcak sütle eritin. Üzerine toz şeker döküp karıştırın. 10 dakika köpürene kadar bekletin. Hamur için gerekli malzemeleri ekleyip karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ekleyip yoğurun. Hamurun mayalanması için sıcak bir yerde üzerine nemli bez örterek 1 saat mayalandırın. Hamurdan parçalar koparıp elinizle yuvarlayın, avcunuzun içinde bastırarak açın. İçine halka halka doğradığınız sosileri koyup kenarlarını sıkıca kapatın ve daha sonra yuvarlak şekil veriniz. Hazırladığınız poğaçaları yağlanmış fırın tepsisine dizin. Poğaçaları tepside 10 dakika daha mayalandırın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin.