



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU ÖRGÜ POĞAÇA

1 yumurta(sarısı üzerine)
1 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
Yeterince un
Arası için:
Sucuk dilimleri

Yoğurma kabımıza maya ve ılık suyu alıp mayayı iyice eritiyoruz daha sonra diğer malzemeleride ilave edip yavaş yavaş un ekleyerek yumuşak bir hamur elde ediyoruz
Hamurumuzu oda sıcaklığında mayaladıktan sonra hamurumuzdan ceviz büyüklüğünde bezeler alıp uzunlamasına parmak kalınlığında uzatıyoruz
3 tanesinin uçlarını birleştiriyoruz aralarına resimdeki gibi sucuk dilimleri yerleştirerek hamurumuzu örgü şekli yapıyoruz
Hamurumuz bitene kadar bu işlemi uyguluyoruz
Örgü poğaçalarımızı yağlanmış tepsiye alıp üzerlerine yumurta sarısı sürüyoruz 15 dakika dinlendirip önceden ısınmış 200 dc fırında pişirip servis yapıyoruz.

