



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU POĞAÇA

1 su bardağı sıvı yağ
2 su bardağı ılık süt
3 yemek kaşığı kaymak
1 paket kuru maya
2 adet yumurta akı
1 yemek kaşığı tuz
1 yemek kaşığı şeker
Yeteri kadar un
İçi için:
4 adet çarliston biber
1 adet kuru soğan
2 orta boy domates
1 tane sarımsak
400 gram sucuk
100 gram tereyağı
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı çörekotu

4 su bardağı kadar unu bir kaba alın. Maya, şeker ve tuzu koyup malzemeleri karıştırdıktan sonra ortasına çukur yapın. Isıtılmış sütü, yağı, kaymağı, yumurta akını koyun ve yoğurun. Hamurun üzerini örtüp 1 saat kadar dinlendirin.

İç malzemeyi hazırlamak için tavaya 3-4 yemek kaşığı kadar sıvı yağ koyun. Minik minik doğradığınız soğanları ekleyin ve karıştırın. Ardından yine minik minik doğradığınız biberleri ekleyin ve kavurun. Sarımsakları ekleyin. Küp küp doğradığınız domatesleri ilave edin. Son olarak küp küp doğradığınız sucukları ekleyip 5 dakika kadar pişirdikten sonra iç harcı soğumaya bırakın. Ayrı bir yerde tereyağını eritin ve mayalanmış hamura 3-4 yemek kaşığı kadar dökün.

Hamurdan cevizden biraz daha büyük parçalar koparın. Hamurun içini 1 tatlı kaşığı kadar iç harçla doldurun, elinizle yuvarlayın ve tepsiye dizin. Kalan tereyağını poğaçaların üzerine gezdirin. Yumurta sarısının içine şeker koyup çırpın ve poğaçaların üzerine sürün. Son olarak çörek otu serpip 200 derecelik fırında 30 dakika kadar pişirin.



