



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU POĞAÇA

<https://www.posta.com.tr>

3 - 4 su bardağı un
2 çorba kaşığı sıvı yağ
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 çay bardağı su
1 çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı erimiş tereyağı
İçi için:
300 gr. sucuk
1 çorba kaşığı tereyağı
1 adet soğan
1 adet domates
Tuz
Karabiber
Üzeri için:
Yumurta sarısı

İçi için, küp doğranmış soğanı tereyağında soteleyin. Doğranmış sucuk ve domatesi ekleyerek kavurun. Baharatları serpererek tüm malzemeyi birbirine yedirin.

Ilık su ve mayayı karıştırıp hacmi iki katına çıkana kadar bekletin. Un, sıvı yağ, tereyağı, tuz ve yumurtayı karıştırıp mayalı suyla beraber yoğurun. Elinize yapışmayan bir hamur hazırlayın. Gerekirse azar azar un ya da su ekleyebilirsiniz. Hamurunuzu oda sıcaklığında mayalanması için 1 saat dinlendirin. Hamuru 6 eşit parçaya bölün. Parmak kalınlığında açıp üzerine yağ sürün. Diğer hamurları da aynı şekilde açın. Hazırladığınız sucuklu içi yufkanın baş kısmına koyarak, hamuru rulo şeklinde sarın. Rulonun dışından içine doğru bıçakla çizin. Üzerine yumurta sarısı sürerek, 170 derecede altın rengini alana kadar fırınlayın.

