



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SUCUKLU POĞAÇA

- 1 paket margarin
- 1 su bardağı süt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 1 adet sucuk
- 5 su bardağı un
- 3 adet yumurta sarısı (Üzeri için)

Oda sıcaklığındaki margarin ve diğer malzemeler karıştırılarak hafif ele yapışan bir hamur elde edilir. Birkaç saat dolapta bekletildikten sonra, ceviz kadar bir hamur parçası avuç içi kadar açılır. Ortasına kesilmiş sucuk parçaları konur. Hamura malzemeler içinde kalacak şekilde yuvarlak şekil verilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, çörekotu serpilip fırına verilir.