



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TATLI POĞAÇA

1 su bardağı süt (Ilık)
1 paket kuru maya
Yarım çay bardağı şeker
1 adet yumurta
125 gram tereyağı yumuşamış
1 çay kaşığı tuz
4-4,5 su bardağı un
İçi için;
Sürülebilir çikolata
Marmelat
Reçel
Üzeri için;
Pudra şekeri

Ilık sütü yoğurma kabına alın, üzerine kuru maya ve şekeri ekleyip, karıştırın.
Kapağını kapatıp, 5 dakika bekletin.
Yumuşamış tereyağı ve diğer malzemeleri de ekleyip, unu eleyerek azar azar ilave edip, yumuşak ele yapışmayan hamur elde edin.
Hamurun üzerini örtüp, 1 saat mayalandırın.
Mayalanan hamuru biraz daha yoğurup un serpilmiş tezgahta merdane ile açın.
Bir bıçak veya rulet ile kesin.
Geniş olan kısma çikolata veya reçel koyup kenarlarını katlayıp rulo şeklinde sarın.
Yağlı kağıt serili tepsiye dizin.
180 derece fırında 20 dakika hafif kızarana kadar pişirin.
Fırından çıkarıp ilk sıcaklığı çıkınca üzerine pudra şekeri serpin servis yapın.

