



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEK LOKMALIK POĞAÇALAR

3 su bardağı un (360 gr)
Yarım paket Pakmaya Yaş Maya
1 çay bardağı ılık süt (80 ml)
1 çay bardağı ılık su (80 ml)
1 yumurtanın akı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
1 kahve fincanı sıvı yağ (60 ml)
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
1 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Birkaç dal doğranmış maydanoz
Pul biber

Unu yoğurma kabına alın. Pakmaya Pudra Şekeri ve tuzu ekleyip karıştırın. Ortasını açıp küp şeklinde doğranmış Pakmaya Yaş Mayayı, ılık sütü, ılık suyu, yumurta akını ve sıvı yağı ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine fotoğrafta gördüğünüz gibi çam ağacı formunda yerleştirin. Üzerlerine sürmek için yumurta sarısını, Pakmaya Pudra Şekeri'ni ve sıvı yağı küçük bir kasede karıştırın. Hamurların üzerine yumurtalı karışımdan fırça yardımıyla sürün. Bu şekilde 15 dakika oda ısısında dinlenmesi için bekletin. Daha sonra 190 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkartıp, doğranmış maydanoz ve pul biber serpererek lezzetlendirin.

