



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TEREYAĞLI POĞAÇA

1 BARDAK ILIK SU
1 BARDAK ILIK SÜT
İKİ YUMURTA (BİR SARI ÜSTÜNE AKI ICINE)
TUZ
SEKER
1 MAYA
YETERİNCE KASER
100 GR TEREYAĞI
YARIM ÇAY BARDAGI SIVI YAG
ALDIGI KADAR UN (DERLERYA KULAK MEMESI SERTLIGİNDE OLANA KADAR)

Su, süt, tuz, seker, yumurtalar, maya siviyağ iyice karıştırılır, alabildigine un ilavae edilierele yapismayacak gibi parlak bir duruma gelsin. Üstünü örterek mayalanmasını bekleyin. Daha sonra mandalina büyüklüğünde parçalar kopartin masa üstünde el ile pide seklinde acin (parmak uclari ile)ortasina kaser doldurarak kapatın kapali kisim alta gelsin, hepsini bitirdikten sonra birazda tepside mayalansin, sariya az seker katip üzerlerine sürün ve 220 derecede pisirin. Sert olmasin penbelesince cikarin. Bi tavada tereyağını eritin yakar gibi olsun, servis yaptıktan sonra pogacalara üzerinden kesip, kızgın yagi, kasikla arasina koyun sıcak sıcak yiyin.