



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI POMAK EKMEĞİ

<https://pomatsite.blogspot.com.tr>

400 gr. ılık süt
2 yemek kaşığı tereyağı
4 adet yumurta
2 çay kaşığı tozşeker
2 tatlı kaşığı tuz
1 paket yaş maya
1 kg. Un
Katlara sürmek için eritilmiş tereyağı

Süt, tereyağı, 2 adet yumurta ve diğer yumurtaların sadece beyazı(sarısı üzerine sürülecek) maya, şeker, tuz ve un karıştırılarak hamur yoğurulur ve mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamur 8 beze bölünür. Her parça tekrar sekize bölünerek 32 adet küçük beze elde edilir. Dört tane beze teker teker tabak büyüklüğünde açılarak eritilmiş tereyağı sürülür ve üst üste konularak sıkıca sarılır. (Tereyağı ne çok fazla olacak ne de sürülmeyecek kadar az olacak.)Diğer bezeler de dörtlü guruplar olarak aynı işleme tabi tutulur. Ortam sıcaksa bezeleri 15 dak. kadar buzdolabında bekletin. Hazırladığınız sarmaları 4-5 üçgen parçaya kesin. Ortaboy bir tepsiyi yağlayın.Sarmadan kestiğiniz parçaların uc kısımlarını tepsinin ortasına kesilen tarafları tepsiye temas edecek şekilde dizin. Kalan üçgenleri tepsinin boş yerlerine dizip yumurta sarısı sürün. Bir süre tepside ikinci mayalanma için bekletin ve 200 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.

