



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAŞ MAYALI PUF PUF SANDVIÇ POĞAÇASI

1 su bardağı (200 ml) ılık süt
1 su bardağı (200 ml) sıvı yağ
1 su bardağı (200 ml) ılık su
1 adet yumurta
1 paket (42 g) Pakmaya Yaş Maya
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı toz şeker
7-8 su bardağı (700-800 g) un
Üzeri için:
1 yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı süt
Servis önerisi için:
Kıyılmış biber
Tel peynir
Kaşar peynir
Taze fesleğen

Yoğurma kabında ılık su, ılık süt, Pakmaya Yaş Maya ve şekeri karıştırın. Tüm malzemeleri eriyene kadar karıştırın. Sıvı yağı, yumurtayı ve tuzu ekleyip biraz çırpın.

Azar azar un ilave ederek pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurun üzerini örtüp 30-45 dakika kadar mayalandırın.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Her hamuru avucunuzun içinde yuvarlayıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin.

Bu şekilde 20 dakika daha bekletin.

Hamurları fırına vermeden önce üzerlerine yumurta sarısı ile çırpılmış sütü sürün.

Önceden ısıtılmış 190 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar 20-25 dakika pişirin.

Poğaçalar soğuduğunda enine ikiye bölün ve sandviç malzemelerini arasına yerleştirin. (İstediğiniz malzemeyi ekleyerek veya çıkararak arzu ettiğiniz şekilde yapabilirsiniz.)

Not: Kullanılan yumurtanın oda sıcaklığında olması ve kullanılan süt ve suyun ılık olması hamurun kabarması ve puf puf olması için en önemli puf noktalarından.



