



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YONCA POĞAÇA

1 paket yaş maya
125 gr yumuşak margarin
2 adet yumurta
1/2 su bardağı süt
1/2 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 yemek kaşığı toz şeker
1,5 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un
İçi için:
Acıka

Maya ılık sütün içinde eritilir. Yumurtalar kırılıp, birinin sarısı üzerine sürülmek üzere ayrılır. Yoğurma kabına yumurta, sıvıyağ, yoğurt, margarin, maya-süt karışımı, tuz, şeker alınıp karıştırılır. Aldığı kadar un eklenip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğrulur. Hamur iki katı kabarınca kadar mayalandırılır.

Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartılıp yuvarlak şekilde açılır. Ortasına iç malzemeden 1 yemek kaşığı kadar yerleştirilir ve kapatılır. Elde hafifçe yuvarlanıp bastırılarak daire haline getirilir. Ortası koparılmadan bıçakla karşılıklı olarak 8 çizik yapılır. Kesilen iki uç karşılıklı olarak çevrilir, altları birleştirilir ve yonca şekli verilir. Bütün hamur bitene kadar işlem tekrarlanır. Yağlı kağıt serilmiş ya da yağlanmış tepsiye dizilip üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirilir.