



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMUŞAK POĞAÇA (AYDIN)

MALZEMELER;

1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı yağ(yarım su bardağı eritilmiş margarin,yarım su bardağı sıvı yağ)
1 yumurta(sarısı üstüne sürülecek, akı da hamuru için)
1 küçük poşet kuru maya
Aldığı kadar un
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
içi için;çökelek yada peynir, maydanoz

YAPILIŞI;

Hamur yoğurma kabına önce mayayı boşaltın. Üzerine ılık sütü koyun. Yoğurdu, yağı, yumurta akını, tuzu, şekerini ilave edin ve parmak uçlarınızla biraz karıştırın. Aldığı kadar unla çok yumuşak bir hamur yoğurun. Hamuru mayalanmaya bırakın. Yaklaşık 30-40 dakikada hamur mayalanır. İki misli olan hamurdan limon büyüklüğünde bezeler koparıp elinizde açın ve peynirli içten koyun. Avucunuzda şekil verin. Yağlı tepsiye dizin. Tekrar tepside mayalandırın. Sonra üzerine yumurta sarısı sürün ve sıcak fırında 180 derecede kızarıncaya pişirin. Fırından alınca biraz dinlendirip servis yapın.

[ML® Çarşı Poğaçası için tıklayın](#)