



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMUŞAK POĞAÇA

<https://www.sabah.com.tr>

- 1 su bardağı oda ısısında ılık süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı ılık su
- 1 paket yaş maya
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 2 adet yumurta (Birisinin sarısı üzeri için kullanılacak)

Hazırladığınız boş bir kaba bir paket mayanızı ufalayanız ve üzerine bir su bardağı suyu ilave edin. Daha sonra iki tatlı kaşığı toz şeker dökerek karıştırınız. İyice karıştırdıktan sonra bir tatlı kaşığı tuz, iki adet yumurtadan bir tanesini, bir su bardağı sıvı yağı ve diğer malzemeleri kabin içerisine boşaltarak karıştırıp yavaş yavaş un ilave ediniz. Toplamda 5.5 su bardağı ya da 6 su bardağı un ilave ediniz.

Hamur haline geldikten sonra 1 saat kadar mayalanmaya bırakınız. Mayalandıktan sonra poğaçaya yapımına başlayabilirsiniz. Poğaçaları hazırlarken ellerinizi yağlamayı unutmayınız. Poğaçanın arasında istediğiniz bir peyniri ilave edebilirsiniz.

