



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMUŞAK POĞAÇA

1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı ılık su
1 su bardağı sıvı yağ
4 yemek kaşığı toz şeker
1 paket yaş maya
2 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
7 su bardağı kadar un
Dilediğiniz bir iç malzemesi
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Susam ya da çörekotu

Süt, su, şeker ve mayayı yoğurma kabına alın.

Maya eriyene kadar elinizle karıştırdıktan sonra sıvı yağ, yumurta ve tuzu ekleyin.

Tüm malzemeyi çırpma teliyle homojen bir hale gelene kadar çırpın.

Unu da azar azar ilave ederek yumuşak bir hamur elde edene dek yoğurun.

Hamuru nemli bir örtünün altında 40 dakika kadar mayalandırın.

Dinlenen hamurdan küçük parçalar koparıp ortalarına dilediğiniz malzemeyi koyun ve elinizle yuvarlayın.

Poğaçaları yağladığınız tepsiye yerleştirin ve bir süre de tepside mayalandırın.

Ardından fırçayla üstlerine yumurta sarısı sürün ve susam ya da çörekotu serpin.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Tepsiyi fırına verin ve poğaçalar kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkarıp biraz ılınınca servis edin.

