



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YUMUŞACIK POĞAÇA

1 ay bardağı ılık süt
1 ay bardağı ılık su
2 yemek kaşığı yoğurt
Yarım ay bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta beyazı
3 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kuru maya
8 ay bardağı un
75 gram tereyağı
zeri için:
1 yemek kaşığı süt
Çörekotu
2 adet yumurta sarısı

Bir tencere içine bir çay bardağı su, bir çay bardağı süt, yarım çay bardağı sıvı yağı koyun.

Ocakta ılık olacak şekilde ısıtın.

Ilık karışımı karıştırma kabına dkn.

2 yumurta akı, 2 yemek kaşığı dolusu yoğurt, 3 tatlı kaşığı şeker, 1 tatlı kaşığı tuz, 1 paket toz maya ekleyin ve güzelce karıştırın.

Karışıma 8 ay bardağı un ekleyin ve tahta kaşıkla karıştırıp biraz yoğurun.

Bu aşamada 75 gram yumuşak tereyağı ekleyip yoğurmaya devam edin.

Hamur sakız gibi bir kıvama ulaşana kadar yaklaşık 5 dakika yoğurun ve yaklaşık 20 dakika mayalanmaya bırakın.

Hamur kabarıncı, ortaya doğru katlayarak havasını çıkarın.

Hamurun havasını çıkarttıktan sonra elinizle paralayıarak koparın.

Ardından poğaalara şekil verin.

Daha sonra bir pişirme kağıdı serdiğiniz tepsinin üzerine yerleştirin.

Hamurları tepsi mayası için 30 dakika bekletin.

İki yumurta sarısına bir yemek kaşığı süt ekleyin ve güzelce çırpın.

Poğaaların zerine sürün.

Daha sonra üzerine çörekotu serpin.

Önceden ısınmış alt üst ayar 200 derece fırında 30-35 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:153371 • adı:Yumuşacık Poğaç • gönderen:sank • indirme tarihi:13.03.2025 - 03:48