



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMUŞAK POĞAÇA

<https://cook.com.tr>

Tam Buğday Unu 1 Kilogram
Sofra Tuzu 20 Gram
Toz Şeker 75 Gram
Yumurta 3 Adet
Margarin 500 Gram
Yaş Maya (gram) 100 Gram

Unu leğene koy, tuz, şeker, oda sıcaklığında yumuşatılmış margarini at, yumurtayı kır, mayayı 1 çay bardağı suda aç, içine at.

Sütle yoğurmaya başla, kulak memesi yumuşaklığına geldiğinde bırak, 7.8 dk dinlendir.

O arada 180 derecede fırını ısıtmaya başla tepsilerin altlarını yağla.

Hamuru işlemeye başla ister peynirli ister çikolatalı yap tepsilere diz, şekillendirmeyi kendin tasarla, üstüne yumurta sür, 3.5 dk mayalansın hamur sonra fırına sür pişir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 02.02.2024