



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YUMUŞAK POĞAÇA

1 su bardağı ılık su  
1 su bardağı ılık süt  
1 çay bardağından bir parmak fazla sıvıyağ  
2 adet yumurta ( 1 adet sarısı üzeri için)  
3 yemek kaşığı şeker  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 paket kuru maya  
Yeteri kadar un  
Arası için:  
Peynir veya kaşar  
Üzeri için:  
Yumurta sarısı  
Susam

Poğaçanın tarifini denerken malzemelerin oda sıcaklığında olmasına dikkat edin. Ilık süt, su ve sıvıyağı yoğurma kabına alın ve karıştırın.

Ardından mayayı ekleyin ve içerisinde elinizle karıştırarak eritin. Yumurta, şeker ve tuzu ekleyin. Yavaş yavaş unu da ilave edin.

Ele yapışan bir hamur olması gerekiyor. Çok un koyarsanız poğaçanın sert olur.

Hamuru 1 saat mayalanmaya bırakın. Mayalanan hamurun havasını alıp tezgaha aktararak tekrar toparlayın.

Hamuru bezelere ayırın.

Bezeleri elinizle hafif bastırıp açarak arasına peynir koyun ve kapatın. Tepside de 20 dakika mayalandırın.

Son olarak yumurta sarısı sürüp susam serpin.

Fırınınızın ayarına göre 180 veya 200 derecede kızarana kadar pişirin. Poğaçalar beslenme çantasına hazır.

