



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİN EZMELİ POĞAÇA

2 yumurta
1 su bardağı ılık süt
3 çorba kaşığı yoğurt
10 gram kuru maya
1 çay kaşığı karbonat
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı tuz
1 çorba kaşığı şeker
3,5 su bardağı un
İçi için:
100 gram zeytin ezmesi
1 çay bardağı sıvı yağ

Hamuru yoğurmak için yumurtaları, ılık sütü ve yağ mayayı kabın içine alın. Şekeri karbonatı, sıvı yağı, yoğurdu, tuzu ve unu yumurtalı karışımla yoğurmaya başlayın. Yumuşak bir hamur olacaktır. 35 dakika kadar dinlendirin. Bu hamuru unlanmış zeminde açıp uzun şeritler halinde kesin. İçine de zeytin ezmesini, sıvı yağı karıştırıp her tarafına sürün. Hamuru rulo şeklinde sarın, iki parmak eninde kesin. Tepsiye dizip üzerine sıvı yağ sürün. İsterseniz susam da serpin. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Çıkınca sıcak olarak ikram edin.