



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ İKRAM POĞAÇASI

1 paket margarin
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı su
1 paket instant maya
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
Alabildiği kadar un
İçi için:
35-40 adet zeytin
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı süt

Yumuşak margarin elle mıcıklanır. Üzerine süt, şeker, su ve maya katılır, iyice karıştırılır. Daha sonra yumurta beyazı, yumurta tuz ve ele yapışmayana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat dinlendirilir. Süre sonunda hamurdan ceviz kadar toplar alınır. Avuç arasında normal poğaçadan daha küçük açılır. Ortasına 1 tane çekirdeği çıkarılmış zeytin konur ve poğaçaya şeklinde kapatılır. Yağlanmış fırın tepsisine yerleştirilir. 20 dakika bekletilir. Daha sonra üzerlerine sütle karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.