



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ MİNİ POĞAÇALAR

Hamuru için:

2 su bardağı (400 ml) ılık süt

1-1,5 yemek kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya (silme)

2 yemek kaşığı toz şeker

1 çay bardağı (100 ml) zeytinyağı

1 tatlı kaşığı tuz

1 yumurta

6-7 su bardağı (600-700 g) un

Üzeri için:

1 yumurtanın sarısı

Dilimlenmiş Siyah zeytin

Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı, şekeri ve ılık sütü iyice karıştırarak mayayı eritin. Bu şekilde 15 dakika bekletin. Hamuru için kalan malzemeyi yoğurma kabına alın. Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurun üzerini kapatın, oda sıcaklığında 30 dakika mayalandırın.

Dinlenen hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler elde edin. Her bezeyi tezgaha elinizle bastırarak açın. Hamurun iki kenarında kulak gibi olacak şekilde kesikler atın.

Kesik attığınız ama tamamen kesmediğiniz parçayı elinizle hafif çekin böylelikle pişerken kabarıp tekrar birleşsinler.

Bu şekilde hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Dilimlenmiş siyah zeytinle gözleri ve burnu olacak şekilde süsleyin. Oda sıcaklığında, tepsinin içinde hamurları 20 dakika daha mayalandırın.

İkinci kez mayalandıktan sonra üzerlerine yumurta sarısı sürün. Fırına vermeden önce zeytinleri elinizle tekrar bastırarak sabitleyin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek 20-30 dakika kadar pişirin.

