



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ POĞAÇA

2 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 su bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı şeker
1 paket yaş maya(42gr)
2 adet yumurta(beyazı içine sarısı dışına)
1,5 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un (yaklaşık 8 su bardağı)
İçi için:
Siyah zeytin
Üzeri için:
Yumurta sarısı

Derin bir kabin içerisine ılık süt, su, şeker ve maya alınarak biraz beklenir.

Sonra sıvı yağ, şeker, tuz, yumurta beyazını koyup karıştırılır.

Un yavaş yavaş eklenip kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir.

Yaklaşık 45 dakika mayalandırılır.

Elimize hamur yapışmaması için sıvı yağla batırıp, hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartılır.

Ortasına zeytin koyup, tekrar yuvarlayarak tepsiye dizilir.

Diğer hamurları da aynı şekilde yapıp, tepsi mayası için bekletilir.

Üzerine yumurta sarısı sürerek, 180° fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

