



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ POĞAÇA

1 kibrit kutusu kadar yaş maya
1,5 su bardağı ılık süt
1 çorba kaşığı toz şeker
1 adet yumurta akı
yarım paket margarin
1,5 tatlı kaşığı tuz
alabildiği kadar un
içi için;
1 kase zeytin ezmesi
Üzeri için;
1 adet yumurta sarısı

Bir kabın içine ılık süt, yaş maya, toz şeker konur, maya eriyene kadar parmak uçlarıyla karıştırılır, üzerine oda ısısında yumuşatılmış margarin, tuz ve alabildiğince un eklenir, yoğrulur, hamur bir saat dinlendirilir. Daha sonra hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, parmak ucuyla yuvarlak açılır, yeteri kadar zeytin ezmesi konur, poğaçaya şeklinde kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 185 derece fırında pişirilir.

[ML® Zeytinli Tuji için tıklayın](#)



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 28.12.2023