



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ POĞAÇA

- 5 su bardağı un
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı ılık su
- 2 çorba kaşığı margarin
- 2 çorba kaşığı zeytin ezmesi
- 2 tatlı kaşığı toz maya
- 2 tatlı kaşığı şeker
- 2 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet yumurta

Sütü ılık ve sıcak arası ısıtın. Mayayı, şekerini ilave edip iyice karıştırın ve 15 dakika kadar mayalandırın.

Unu genişçe bir kaba eleyin. Ortasını havuz gibi açın. Sıvıyağ, yumurta akı, tuz ve mayalı sütü ve ılık suyu ortasına boşaltın. Hamur kaptan kurtulana kadar yoğurun. Kulak memesi sertliğinde bir hamur olması gerekir. Hamuru sıcak bir yerde iki kat kabarana kadar üzeri kapalı bir şekilde mayalandırın.

Daha sonra mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayın ve yarım santim kalınlığında inceltin. Üzerine oda sıcaklığında bekletilmiş margarinden biraz sürün birazda zeytin ezmesi sürün. Daha sonra hamuru yuvarlayıp simit şeklini vererek iki ucunu birleştirin. Tepsiyeye aralıklı olarak dizin. Bu şekilde tekrar hamur kabarana kadar, yaklaşık 1 saat bekleyin.

Yumurta sarısını üzerine sürün. Susam ve çörekotu serpin. 175 derece fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 25 dakika pişirin.