



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

SADE POĞAÇA



1 paket margarin
1,5 su bardağı süt
1 çay kaşığı karbonat
Alabildiği kadar un
Üzeri için
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı toz şeker

- # Oda ısısında yumuşamış margarin ve süt iyice karıştırılır. Üzerine elenmiş un, karbonat ve tuz eklenerek orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır.
- # Elde edilen hamur temiz bir naylona sarılır, buzdolabının alt rafına konur, en az 4 saat bekletilir.
- # Daha sonra hamurdan yarım limon kadar parçalar koparılır. Hamur önce yuvarlanır, sonra hafifçe yassılaştırılır.
- # Poğaçalar az aralıklarla yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine toz şekerle çırpılmış yumurta sürülür. Üst kısmına bıçakla çarpı şeklinde çizik atılır.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, kızaran kadar pişirilir.
- # Sıcak yada ılık olarak ikram edilir.

Not: Sade poğaçanın hamuru 3 gün kadar buzdolabında bekletilebilir.