SADE POĞAÇA

1 paket margarin
1,5 su bardağı süt
1 çay kaşığı karbonat
Alabildiği kadar un
Üzeri İçin
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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1202 | Adı: Sade Poğaça | İndirme tarihi: 02.07.2025 - 14:32