



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

SADE POAA



1 paket margarin
1,5 su bardağı st
1 ay kaşığı karbonat
Alabildii kadar un
zeri için
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı toz şeker

- # Oda ısısında yumuşamış margarin ve st iyice karıştırılır. zerine 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 nce yuvarlanır, sonra hafifçe yassılaştırılır.
- # Poaalar az aralıklarla yağlanmış tepsiye dizilir. zerine toz şekerle rpılmış yumurta srlr. Üst kısmına bıçakla çarpı şeklinde çizik atılır.
- # Tepsi nceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir, kızaran kadar pişirilir.
- # Sıcak yada ılık olarak ikram edilir.

Not: Sade poaanın hamuru 3 gn kadar buzdolabında bekletilebilir.