



POĞAÇA

Ahmet: Merhaba güzel günler,
merhaba Şule.

Şule: Herkese merhaba.

Ahmet: Merhaba Şule!

Şule: Herkese merhaba.

Ahmet: Ya ben sana “Merhaba
Şule.” diyorum, sen niye “Ahmet”
demiyorsun?

Şule: Merhaba Ahmet!

Ahmet: Nasılsın?

Şule: Ben iyiyim de sen çok daha iyisin sanırım.

Ahmet: Evet çok iyiyim.

Şule: Harika!

Ahmet: Şule “Bugün hangi yemeği yapacağız?” diye sormak istiyorum ama sormayacağım.

Şule: Aa! Neden.

Ahmet: Çünkü biliyorum, yine bana soracaksın.

Şule: Sana neden sorayım? Ben çok düşündüm ve karar verdim.

Ahmet: Öyle mi? Ne yapacağız peki?

Şule: Hamur işlerinden...

Ahmet: Kek!

Şule: Hayır kek değil, poğaçı.

Ahmet: En sevdiğim hamur işi...

Şule: Hadi ya! Kek için de aynı şeyi söyledin. “Biliyor musun Şule, benim en sevdiğim hamur işi kektir.”

Ahmet: Şule ben böyle mi konuşuyorum?

Şule: Yani... Neyse bu tarif kolay, ama...

Ahmet: Ama ne Şule ama ne?

Şule: Of! Cümlemleri bitiremiyorum ki...

Ahmet: Tamam sustum.

Şule: Kolay ama biraz uzun sürüyor...





Ahmet: Olsun bugün çok aç değilim, beklerim ben.

Şule: Sağ ol ya! Ben de Ahmet nasıl bekleyecek diye düşünüyordum. Ahmet başlayalım mı?

Ahmet: Tamam.

Şule: Önce malzemeleri sayalım. Hadi bakalım.

Ahmet: Hemen şefim. Çünkü acıkmaya başladım... Aslında toktum. Demin ben tokum dedim...

Şule: Hiç şaşırmadım...

Ahmet: Duyuyorum Şule!

Şule: Evet biliyorum Ahmet.

Ahmet: Neyse sinirlenmeyeceğim... Sevgili dinleyicilerimiz malzemeler:

2 yumurta, sarının bir tanesi poğaçanın üzerine sürülecek. Bu çok önemliydi!



1 su bardağı ılık süt



1 su bardağı sıvıyağ



6-7 su bardağı un



1 paket yaş maya



1 yemek kaşığı toz şeker



1 tatlı kaşığı tuz



Her hakkı saklıdır. Ticarî amaç ile basılamaz ve çoğaltılamaz.

✉ turkceninsesi@yee.org.tr

🌐 <http://turkceninsesi.yee.org.tr>

Anafartalar Mah. Atatürk Bulv. No: 11 Ulus 06050 Ankara, TÜRKİYE
Telefon: +90 312 309 11 88 • Faks: +90 312 309 16 15



Aman çok yoruldum...

İç malzemeler şu şekilde:

Beyaz peynir



Dereotu ya da
maydanoz.



Benden bu kadar.

Şule: Gerçekten çok yoruldun Ahmet. Sen dinlen biraz.

Ahmet: Çok iyi olur. Ben şuraya oturayım da seni izleyeyim. Bakalım poğaçayı nasıl yapıyorsun?

Şule: Tabii tabii izle, izle sen!

Ahmet: Bir şey mi dedin Şule? Yardım ister misin?

Şule: İyi olur, hamur yoğururken senden yardım isterim.

Ahmet: Tamam.

Şule: Şimdi tarife geçiyorum.

Önce maya, şeker ve sütü derin bir kaptaki karıştırıyoruz ve beş dakika bekliyoruz.

..*_..

Şule: Suyu, yumurtayı, yağı ve tuzu ekliyoruz.

Unu azar azar ekleyip yoğuruyoruz. Hamur ele yapışmasın.

Ahmet malzemeleri ekledim. Şimdi hamuru yoğuracağız...

Ahmet: Tamam, problem yok. Ben görüyorum buradan...

Şule: Ahmet beni sinirlendirme lütfen! "Hamuru yoğururken yardım ederim." demedin mi?



Ahmet: Of Şule of, benden ne istiyorsun yine?

Şule: Hamuru yoğur sadece...

Ahmet: Tamam tamam, sinirlenme!

Ahmet: Daha ne kadar daha yoğuracağım?

Şule: Eline yapışmasın yeter.

-*--

Şule: Ahmet bence bu kıvam yeterli.

Ahmet: Şimdi?

Şule: Şimdi üzerini temiz bir örtüyle kapatıp dinlendirelim.

Ahmet: Ne kadar süre dinlenecek?

Şule: 45 dakika. Hamur kabarmacak.

-*--

Şule: Ahmet! Bakar mısın, hamur çok iyi kabarmış.

Ahmet: Geliyorum! Oooo muhteşem! Şimdi poğaçaları yapalım mı?

Şule: Yapalım. Önce hamurdan portakal büyüklüğünde parçaları alıyoruz ve avuç içimizde açıyoruz.

Ortasına peynirli karışımdan koyuyoruz. Sonra alt ve üst kısmını işte böyle birleştiriyoruz.

Sen fırın tepsisine yağlı kâğıt ser.

Ahmet: Ooo ooo iyice çirak olduk burada! Vallahi başka bir yemek programına geçeceğim.

Şule: Ahmet? Bir şey mi dedin? Duyamadım.

Ahmet: Eee şey, tepsiye yağlı kâğıt sermek çok eğlenceli bir iş ya, çok eğleneceğim... Onu dedim.

Şule: Hey Allah'ım... Neyse, şimdi poğaçaları tepsiye diziyoruz.

Yumurta sarısını fırçayla poğaçaların üzerine sürüyoruz.

Fırını doksan derece ısıtıyoruz ve poğaçaları pişiriyoruz.

Ahmet: Peki poğaçalar ne zaman pişecek?

Şule: Poğaçaların üzeri kızarsın.

Ahmet: Harika!

-*--

Ahmet: Şule! Poğaçalar kızarmış. Poğaçalar çok iyi kabarmış.

Şule: Of ya Ahmet, ne diyorsun sen? Ne bu heyecan?



Ahmet: Ne yapayım, çok güzel oldu. Şule, ben poğaçaları servis ederken sen de dinleyicilerimizle vedalaş istersen.

Şule: Evet sevgili dinleyicilerimiz, bu hafta da Damak Tadı'nın sonuna geldik. Siz de bu lezzetli poğaçaları evlerinizde yapabilirsiniz. Haftaya yepyeni bir tarifile görüşmek üzere... Hoşça kalın.

Ahmet: Hoşça kalın.

