



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY POĞAÇA

1 yumurta
10 gram yaş maya
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
2 çay kaşığı tuz, mahlep
2 çorba kaşığı şeker
2,5 - 3 su bardağı un
150 gram beyaz peynir

Yoğurma kabının içine unu yerleştirip ortasını havuz gibi açın. İçine yaş mayayı ufalayıp üzerine ılık su, şeker ve tuz ekleyip 5 dakika bekletin. Üzerine peynir dahil diğer bütün malzemeleri koyup yumuşak bir hamuru yapın. Bu hamura poğaça şekli verip tepside 10 dakika kadar mayalanmaya bırakın. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecede 30 dakika pişmeye bırakın. Fırından çıkartıp ılık hale gelince çayın yanında servis yapın.