



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI POĞAÇA

1 ay bardağı süt
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı sıvı yağ
2 tatlı kaşığı kuru maya
Yarım ay bardağı ılık su
1 ay kaşığı şeker, 1 çay kaşığı tuz
1 yumurta (akı peynire, sarısı üzerine sürülecek)
Aldığı kadar un
Küçük bir parça beyaz peynir
7- 8 dal maydanoz

Tencerede ılık su içinde şeker ve maya eritilir. Süt, yoğurt, sıvı yağ ve tuz konup karıştırılır. Aldığı kadar un ile ele yapışmayan yumuşak bir hamur yapılır. zeri örtülerek ılık bir yerde iki misli oluncaya kadar mayalandırılır. Maydanoz yıkanıp doğranır, rendelenmiş peynir ve yumurta akı karıştırılır. Mayalanan hamur,  parçaya ayrılır. Parçalar hafif unlanarak merdane ile tabak büyüklüğünde açılır ve altı parçaya kesilir. (Toplam 18 poğaç)
Parçaların geniş tarafına peynirli harç konup kıvrılır. Tepsie dizilip bir süre daha mayalandırılır. Yumurta sarısına birkaç damla sıvı yağ ve iki çay kaşığı süt konup karıştırılır. Poğaçların zerine sürülür. İstenirse susam, çörekotu serpilir.
5- Fırında pişirilir. Fırından çıktıktan sonra biraz soğuyunca, bir tencereye konur. Yumuşak kalması için üzeri örtülür.

[ML® Tandır reğ için tıklayın](#)