



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAYALI POĞAÇA

1 kibrit kutusu kadar yaş hamur mayası  
2 yumurta  
1 yemek kaşığı şeker  
Alabildiği kadar un  
2 su bardağı süt  
1 su bardağı zeytinyağı  
1 tatlı kaşığı tuz

Bir kaba sütte erimiş maya, yumurta, şeker, zeytinyağı, tuz ve biraz un katıp çırpılır. Mayalandırılır. Tekrar yeteri kadar un ilave edilip yoğrulur.

Kulak memesi yumuşaklığında özendirilerek hamur elde edilir. Yumurta büyüklüğünde parçalar alıp elle açıp içine bir miktar peynir koyup kapatılır. Tepsiye dizilir. Yarım saat mayalandıktan sonra kızgın fırına verilir.

[ML® Tatlı S Çörek için tıklayın](#)