



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI BOHÇA

MALZEMELER

Hamur malzemesi:

42 gr yasmaya

2 su bardağı sut

1 su bardağı sivi yağ

1 yemek kaşığı tozşeker

2 yumurta ağı(sarısı üzeri için)

Tuz,alabildiğı kadar un

İ malzeme:

Beyaz peynir,maydanoz,isteğe bağı karabiber ve kırmızı pul biber

YAPILIŞ TARİFİ

Verilen hamur malzemeleri sirasiyla geniş bir kaba konulur ve yavaş yavaş eklenen unla ele hafif yapışan bir hamur elde edilir.Ustu ortulerek 15-20 dk dinlenmeye bırakılır.Dinlenen hamurdan iri ceviz büyüklüğünde hamurlar kopartılır ve beze yapılır.İçine i koyabilecek şekilde az bastırılır ve i konur poğça şekli verilir ve unlanmış tepsiye aralıklı dizilir.Yumurta sarısı sürülür,corek otu ve susam serpilir .Birazda tepside mayasının gelmesi beklenir.180 derece fırında pismeye bırakılır.Kızaran poğçalar fırından alındığında nemli bez ile ustu ortulur.İliyinca servis yapılır.