



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR MAYALI POĞAÇA

1 su bardağı ılık süt
1 paket margarin
1 adet kuru hamur mayası
2 yumurta
1 çorba kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un
İçi için:
1 su bardağı beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

Yoğurma kabında, ılık süt, maya ve şekerini karıştırın. Üzerine diğer malzemeleri ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun. Yoğurduğunuz hamurdan istediğiniz büyüklükte parçalar kopartın. Elinizle açtırıp içine peynirli harçtan koyun. Poğaçaya şekli verdikten sonra yağlanmış veya yağlı kâğıt serilmiş tepsiye aralıklı sıralayın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Mayalanması için sıcak bir ortamda en az bir saat bekleyin. Poğaçalar mayalandığında önceden ısıttığınız fırında 180 derecede 20-25 dakika pişirin. İç harcı için beyaz peynir ve ince kıyılmış maydanozu karıştırın.

[ML® Ekmek Poğaçası için tıklayın](#)