



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI POĞAÇA

1 ay bardağı ılık su
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardađı yođurt
2 tane yumurta
Yarım paket yař maya
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı şeker
4-5 su bardađı un
Yarım demet maydanoz
200 gr lor peynir
2 adet domates
3 adet biber

Su, tuz ve şekere maya bırakılıp eriyor. Diđer tarafta sıvıyağ, yoğurt, 2 yumurta ve azar azar un bırakılıp bütün malzemeler karıştırılıp yoğruluyor, sıcak bir yerde mayalandırılıyor. Daha sonra hamurdan parçalar alınıp içine peynir ve maydanoz karışımı bırakılır poğaça şekli veriliyor kapatılan yer alta getirilip yağlanmış tepsiye bırakılıyor, üzeri azıcık bıçakla kesiliyor tekrar mayalandırılıyor, mayalandıktan sonra yumurta sarısı suruluyor. Küçük kesilen domates ve biber bırakılıp fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pişiriliyor. İstenirse üzerine çörekotu yada susam serpiştiriliyor.