



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 akı(sarısı üzeri için)

Tuz,alabildiği kadar un

İç malzeme:

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

YAPILIŞ TARİFİ

Verilen hamur malzemeleri sırasıyla 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 iç koyabilecek şekilde az bastırılır ve iç konur pogça 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 pogcalar fırından alındığında nemli bez ile ustu ortulur.Iliyinca servis yapılır.
