



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI POĞAÇA

1 ay bardağı süt
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı sıvı yağ
2 tatlı kaşığı kuru maya
Yarım ay bardağı ılık su
1 ay kaşığı Őeker, 1 ay kaşığı tuz
1 yumurta (akı peynire, sarısı üzerine sürülecek)
Aldığı kadar un
Küçük bir parça beyaz peynir
7- 8 dal maydanoz

Tencerede ılık su içinde Őeker ve maya eritilir. Süt, yoğurt, sıvı yağ ve tuz konup karıştırılır. Aldığı kadar un ile ele yapışmayan yumuşak bir hamur yapılır. zeri örtülerek ılık bir yerde iki misli oluncaya kadar mayalandırılır. Maydanoz yıkanıp doğranır, rendelenmiş peynir ve yumurta akı karıştırılır. Mayalanan hamur,  parçaya ayrılır. Parçalar hafif unlanarak merdane ile tabak büyüklüğünde açılır ve altı parçaya kesilir. (Toplam 18 poğaça)
Parçaların geniş tarafına peynirli harç konup kıvrılır. Tepsiyeye dizilip bir süre daha mayalandırılır. Yumurta sarısına birkaç damla sıvı yağ ve iki çay kaşığı süt konup karıştırılır. Poğaaların zerine sürülür. İstenirse susam, çörekotu serpilir.
5- Fırında pişirilir. Fırından çıktıktan sonra biraz soğuyunca, bir tencereye konur. Yumuşak kalması için üzeri örtülür.

[ML© Tandır reği için tıklayın](#)