



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI POĞAÇA

1 yumurta (akı, sarısı ayrılır)
1/2 paket margarin veyatereyağı
1/2 su bardağı sıvı yağ
3/4 su bardağı süt
1 paket yaş maya (40 gr.)
4 su bardağı un
Susam veya haşhaş tohumu
1 çorba kaşığı şeker
Tuz
İç iin:
100 gr.beyazpeynir veya lor peyniri
3 orta boy patates (haşlanmış)
2 salçalık kırmızıbiber veya çarliston biber
1/2 demet maydanoz

Ilık sütün içine mayayı ve şekeri ilave edip mayanın kabarmasını sağlayalım. Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine mayalı sütü, yumurta akım, eritip ılttığimiz margarini, sıvı yağı, tuzu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamur kabının ağzını örtüp ılık bir ortamda hamur 2 misli kabarana dek mayalandıralım. Bu arada poğaçanın iç harcını hazırlayalım. Haşlanmış patatesleri rendeleyerek içine ezilmiş peyniri, kıyılmış maydanozu, arzuya göre kibrit çöpü inceliğinde doğranmış biberleri ekleyip karıştıralım. Mayalanan hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp önce yuvarlayıp sonra yassıtalım. Ortalarına, hazırladığımız içten 1 çorba kaşığı ilave ederek hamur kenarlarını üstte toplayıp büzerek kapatalım. Margarinle yağlanmış fırın kabına hamurları ters çevirerek yerleştirelim. Hamurların ikinci kez mayalanması için oda sıcaklığında 1/2 saat daha bekletelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serperek, önceden ısıtılmış 190° ısıllı fırında, altları üstleri pembeleşene dek pişirelim.

[ML® Linz Çöreği için tıklayın](#)