



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI POĞAÇA

- 1 Su bardağı süt
- 1 Adet yumurta
- 1 Su bardağı erimiş margarin
- 1 Tatlı kaşığı maya
- Aldığı kadar un
- İçerisinde:
- 1 Demet maydanoz
- 1 Su bardağı rende beyaz peynir
- 1 Yumurta karışımı

Şekerli ılık sütte mayayı kabartınız.

Kabarmış mayaya yağı, tuzu ve bir yumurtayı ilave ediniz.

Yavaş yavaş un ilave ederek aldığı kadar unla yumuşak bir hamur yapınız.

Hamuru, ılık bir yerde kabarması için bekletiniz.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparınız ve avuç içinde yarım' cm. kalınlığında açınız.

Ortasına hazırlanan içten koyup karşılıklı iki ucunu peynirli pide gibi kapatınız. (Orta kısım açık kalacak şekilde).

Açık kısım üstte kalacak şekilde yağlanmış tepsiye diziniz ve üzerine yumurta sarısı sürünüz.

Orta ısıdaki fırında pişiriniz.

Ilık servis yapınız.

[ML® Paket Poğaçası için tıklayın](#)

[ML® Rus Bohçası \(görsel\)](#)