



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AY POĞAÇA

Selda Katiođlu

1 su bardađı süt
1 su bardağından biraz az sıvı yağ
1 adet yumurta (sarisını üzeri için ayırın)
1 adet kuru maya
1,5 tatlı kaşığı tuz
3 tatlı kaşığı şeker
200 gram oda sıcaklığında tereyağı
Peynir
Maydanoz
Alabildiğince un

Maya bir miktar sıcak suda bekletilir. Tereyağı peynir ve maydanoz hariç diğer tüm malzemeler sırasıyla ilave edilerek yoğurulur. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edilir ve yumuşak hamur yoğurup mayalanması için 1 saat bekletilir. Mayalanan hamur beş eşit parçaya ayrılarak bezeler yapılır. Bezelerin her biri tabak büyüklüğünde açılarak aralarına tereyağ sürölüp üst üste dizilir. Merdaneyle ne çok ince ne de çok kalın olmayacak şekilde açılır, yuvarlak acılan hamur pizza dilimi gibi kesildikten sonra arasına peynir harcı koyulur ve rulo şeklinde sarılıp ay şekli verilir. Her dilime iç malzemeden konularak sarılır ve yağlanmış ya da yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Yumurta sarısı sürölerek üzeri susamla süslenir.

