



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAYATLAMAYAN POĞAÇA

2 su bardağı ılık süt  
1 yumurta  
1 şişe soda  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 paket yaş maya  
7- 8 bardak un  
2 tatlı kaşığı tuz  
1,5 tatlı kaşığı şeker  
İçi için:  
Peynir  
Maydanoz  
Dereotu  
Üzeri için:  
Yumurta sarısı  
Çörekotu

Yoğurma kabına ılık su şeker ve mayayı karıştırarak eritelim.

Yoğurt sıvı yağ, yumurta ve tuz ilave ederek hamuru yoğuralım.

Mayalanması için kapalı bir kaptan, kalın bir örtü ile sıcak kalmasını sağlayarak 30-40 dakika kadar dinlendirin.

Hamurumuz mayalandıktan sonra dilediğiniz gibi şekil vererek içine, iç malzemesini de kattıktan sonra üzerine yumurta sarısı sürebilirsiniz.

Çörekotu veya Susam serptikten sonra 180 derecede ısıttığımız fırında, altı ve üstü kızarana kadar pişirebiliriz.

