



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYATLAMAYAN POĞAÇA

Selda Ergün

1 adet yumurta
1 paket margarin
1 su bardağı süt
1 adet yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı şeker
Aldığı kadar un
Üzeri için;
1 adet yumurta
İçi için
peynir
maydanoz

Margarin oda sıcaklığında yumuşatılır. Yumurta ile karıştırılır. Diğer taraftan 1 su bardağı süt içerisinde maya eritilir. Daha sonra bütün malzemeler karıştırılarak hamur elde edilir. Peynir ile maydanoz karıştırılır, tuzu eklenir. Hamurdan parçalar kopanlarak içerisine hazırlanan iç malzemesi konulur ve el ile yuvarlayarak şekil verilir. Tepsiye dizilerek üzerlerine yumurta sarısı sürülür ve çatal ile üzerleri çizilir. 170 derecede önceden ısıtılmış fırında pişmeye bırakılır.