



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇABUK MAYALI POĞAÇA

1 paket instant maya
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1/2 su bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
Alabildiği kadar un
İçerisinde:
1 küçük kalıp peynir
4-5 dal maydanoz

Çukur bir kabın içinde 2 avuç un, şeker ve instant maya kuru olarak karıştırılır. Üzerine ılık süt, 1 yumurta, 1 yumurta akı, sıvıyağ ve tuz eklenir, karıştırılır. Elenmiş un kulak memesi kıvamını alana kadar eklenerek yoğrulur. Elde edilen hamurun üzeri kapatılır. Ilık bir ortamda 25-30 dakika dinlendirilir. Zaman dolunca hamurdan kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar alınır. Çay tabağı kadar açılır. Yarısına peynir maydanoz karışımı konur, poğaçaya şeklinde kapatılır. Poğaçalar tepsiye dizilir. Tepside 25-30 dakika daha bekletilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Üzeri kızarana kadar pişirilir.

[ML® Çarşı Poğaçası için tıklayın](#)