



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DARDANEL TON SALATA MISIRLI POĞAÇA

2 Su Bardağı Un
1/2 Su Bardağı Süt
1/3 Su Bardağı SıvıYağ
1 Adet Yumurta
1 Paket Kuru Maya
1 Çay Kaşığı Tuz
1 Tatlı Kaşığı Toz Şeker
Dardanel Mısırlı Ton

Hamur için un hariç bütün malzemeleri karıştırın. Üzerine unu ekleyip 40 dakika mayalandırın. Mayalanan hamuru 8 eşit parçaya bölün ve bezeler haline getirip gösterildiği gibi açın. İçerisine Dardanel Ton Salata Mısırı koyup gösterildiği şekilde katlayın. Üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin.

