



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DUDAK POĞAÇA

- 1 Adet yaş maya
- 1 Çay Bardağı toz şeker
- 1 Yemek Kaşığı yoğurt
- 75 Gr Margarin
- 1 Demet maydanoz
- 1 Kalıp beyaz peynir
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Su Bardağı ılık süt
- 1 Su Bardağı sıvı yağ
- 2 Adet yumurta beyazı
- 1 Yemek Kaşığı tuz

Sütün içinde seker ile birlikte mayayı eritin süt ılık olsun. Diğer tüm malzemeleri ekleyin. Son olarak unu yavas yavas ilave ederek biraz civik hamur yogurun elinize yapisacak sıvı yağ ile elinizi temizlersiniz. Agzini kapatıp mayalandırın. Mayası gelen hamurdan manadalına büyüklüğünde bezeler alın. Çay tabagından az daha büyük acın bu işlemi yaparken elinizi yağlayın yoksa hamur yapisir !!! içine peynir koyup tekrar yuvarlayıp bezeleyin. Sonra elinizin kenarı ile ortasına bastırın , tekrar bastırdığınız yerin ortasına tekrar bastırın DUDAK SEKLİNİ aldığını göreceksiniz. Yağlı kagit serilmis tepsiye dizin 1 saat mayalandırın. Üzerine yumurta sarısı sürüp 180 derecede pisirin .