



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKŞİ MAYALI POĞAÇA

1,5 su bardağı ekşi maya
1 su bardağından 1 parmak eksik yoğurt
3 su bardağı un
1 su bardağı erimiş margarin
1,5 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı şeker

İçi için:

5 yemek kaşığı beyaz beyaz
2 yemek kaşığı kıyılmış maydonoz ve dereotu karışımı

Üstü için:

1 tane yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı sıvıyağ

İlk olarak 3 su bardağı unu derin bir yoğurma kabının içerisine alın. Unun ortasını açarak içerisine mayayı dökün. Mayanın üstüne ise margarin ve yoğurdu ekleyin. Son olarak ise tuz ve şekeri katarak iyice yoğurun. Kaba yapışmayan toplu bir hamur olunca tezgaha alın. Hamuru elinizle yaparak güzelce düzleştirin ve 3 kez katlayın.

Hamuru yoğurma kabına geri alın ve üstüne bir bez örterek 2 saat dinlendirin. 2 parmak kadar kabaran hamuru mandalina şeklinde bezelere ayırın. Her bezeyi elinizle bastırarak açın ve tam ortasına peynirli karışımdan katarak kapatın. 2-3 cm aralıklarla fırın tepsisine güzelce dizin. Bütün bezeler bittiğinde ise üstüne sıvıyağ ile karıştırdığınız yumurta akını sürün. 170 derece önceden ısıtılmış fırında yarım saat pişirin. Sıcak olarak servis yapın.