



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İÇİ MİLFÖYLÜ MAYALI POĞAÇA

42 gr yaş maya
3 subardağı un
1 çay kaşığı tuz
Yarım su bardağı pudra şekeri
100 gr sana klasik
1 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
İçi;
6 adet milföy hamuru
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı süt
Yeterince ceviz

Mayayı şekerli ılık sütle eritin. Diğer malzemeleri ekleyerek karıştırın, kulak memesi kıvamında hamur yapın. 40 dk. kabarmaya bırakın. Hamuru merdaneyle dikdörtgen açın. Milföy hamurlarını üzerine dizin. Mayalı hamuru milföyleri tamamen örtecek şekilde kapatın. Merdaneyle hafifçe inceltin. 10 dk dinlendirin. Elde ettiğiniz dikdörtgen hamuru 12 şerit olacak şekilde kesin. Her şeridi rulo olacak şekilde sarıp yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine sütle yumurta sarısını çırparak sürün. Ceviz serpererek 200 derece fırında 25 dk pişirin.

