



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY OSMANLI POĞAÇASI

1 ay bardağı ılık süt
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı tereyağı (eritilmiş soğutulmuş)
1 ay bardağı zeytinyağı
1 orba kaşığı dolusu yaş maya
100 gr tulum peyniri
Yarım demet ince kıyılmış dereotu
Yarım demet ince kıyılmış nane
Tuz

Mayayı ılık süt ve şekerle eriterek 10 dakika bekletin. Bir kaba alın, yoğurt, tereyağı, zeytinyağı, tulum peyniri, dereotu, nane, biraz tuz ve aldığı kadar unla ele yapışmayacak kıvamda bir hamur yapın. Üzerini örterek hamur iki kat büyüene kadar mayalandırın. Daha sonra hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparın. Oval şekli verin, tepsiye dizin yumurta sarısı ve akını beraber çırpın, üzerine sürüp, bıçakla üzerlerini hafif ızın. 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.