



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMŞANTİLİ MAYALI POĞAÇA

1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı eritilmiş margarin
2 adet yumurta (birinin sarısı üzerine)
1 tatlı kaşığı şeker
1 yemek kaşığı tuz
1 paket yaş maya
1 paket toz kremşanti
1 yemek kaşığı mahlep
5,5 su bardağı un
İçi için:
Peynir
Maydonoz
Üzeri için:
Susam
Çörekotu

Malzemeleri sırayla karıştırıp yoğurun hamuru. 30 dk. mayalayın, yeniden yoğurun. Hamurdan parçalar koparıp pürüzsüz yuvarlayın sonra inceltip içine peynirli maydonozlu karışımdan koyun. Uçlarını toplayıp bohça gibi yapıp ters çevirin. Tepsiyeye dizin 20 dk. daha bekletin. Fırını 180 C ısıtın. Poğaçalara yumurta sarısı sürüp susam ve çörekotu serpin. Sıcak fırında pişirin.