



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI KOLAY POĞAÇA

15 g Pakmaya Aktif Kuru Maya
1 ay bardağı ılık su (100 ml)
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 ay bardağı yoğurt, oda ısısında
2 ay bardağı sıvı yağ (200 ml)
Yarım demet dereotu, kıyılmış
Yarım demet maydanoz, kıyılmış
1 ay kaşığı pul biber
1 tatlı kaşığı çörekotu
1 tatlı kaşığı tuz
1 yumurta
1 yumurtanın akı
200 g lor peyniri
4,5-5 su bardağı un (450-500 g)

Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı ılık suyun içine ilave edin. Şekerini de ekleyin. Kaşıkla karıştırarak mayanın ve şekerin çözülmesini sağlayın. Çözülmesi için oda ısısında, 15 dakika bekletin. Yoğurdu ve sıvı yağı hamur yoğurma kabına alın. Pakmaya Kuru Mayalı suyu, peyniri, kıyılmış yeşillikleri, lor, tuzu, pul biberi, çörek otunu, 1 bütün yumurta ile 1 yumurtanın akını ekleyin. Hafifçe karıştırın. Kontrollü bir şekilde azar azar elenmiş unu ilave edin. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurdan 15 eşit beze hazırlayın. Her bezeyi avucunuzun içinde yuvarlayın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin. Bu şekilde, oda sıcaklığında 1 mayalandırın. Mayalanma süreci biten hamurları önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında yarım saat pişirin.

