



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI MAYDANOZLU POĞAÇA

1 paket çabuk maya
1 su bardađı süt
Yarım su bardağı ılık su
1 ay bardağı sıvıyağ
1 ay kaşığı Őeker
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiđi kadar un
1 demet maydanoz
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
zeri için:
1 adet yumurta

Maya, su, süt, Őeker parmak uçlarıyla karıŐtırılır. Tuz ve ele yapıŐmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. 1 saat dinlendirilir. Sonra ince kıyılmış maydanoz ilave edilir. Maydanoz hamurun içinde dengeli yayılana kadar yoğrulur. Daha sonra hamurdan büyük ceviz kadar parçalar alınır. Parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Ezilmiş peynir konur, kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Poğaların zerine yumurta sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar piŐirilir.