



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAYALI POĞAÇA

1 su bardağı sıvıyağ  
1 su bardağı süt  
1,5 su bardağı su  
1 yemek kaşığı tuz  
1 çay bardağı şeker  
1 paket yaş maya  
Alabildiği kadar un

Sıvı malzemeler bir kaba alınır, tuz, şeker ve maya eklenerek, maya eritilir, daha sonra alabildiği kadar un eklenerek yumuşak bir hamur elde edilir, hamur kabının üzeri streçlenerek 1 saat mayalanmaya bırakılır. Mayalanan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar alınır, parçalar tezgahta elle kahve tabağı kadar açılır, arasına üfelenmiş peynir konur, poğaçaya şeklinde kapatılarak tepsiye dizilerek, tepsi mayasına bırakılır. Üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilerek 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

Not: Yukarıdaki ölçülerden yaklaşık 30 poğaçaya çıkar.

