



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI POĞAÇA

Buket Yağşı

2 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket margarin
1 paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
Aldığı kadar un
1 kase peynir
Yarım demet maydanoz

Öncelikle yoğurma kabına sıvı yağı, margarin, yumurta, şeker, tuz, maya ve ılık sütü ilave edip harmanlıyoruz, daha sonra azar azar un ilave ediyoruz. Hamur kulak memesi yumuşaklığında oluyor ve mayalanmaya bırakıyoruz. Diğer tarafta peyniri ezip maydanozları içine kıyıp bekletiyoruz. Mayalanan hamurdan cevizden biraz büyük parça koparıp dikdörtgen şeklinde açıp içine uzunlamasına olan kısma peynirli içten koyup rulo yapıyoruz. Yağlanmış tepsiye diziyoruz ve üstüne belli aralıklar bıçakla kesikler atıp yumurta sarısı sürüp pişiriyoruz.