



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI POĞAÇA

4 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
125 gram tereyağı
1 çay bardağı süt
1 paket maya
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 adet yumurta
200 gram beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Yarım çay bardağı çörekotu

Büyükçe bir karıştırma kabına unu alın. Elinizle ortasına havuz açın. Açtığınız havuza süt, yumurta, yoğurt, un, tuz ve şekeri ilave edin. Eritilmiş tereyağını, maya ile birlikte kaba ilave edin. Hamuru yoğurun ve mayalanması için 1 saat bekletin.

Mayalanan hamurdan bezeler koparın. Kopardığınız bezeleri avucunuzda yuvarladıktan sonra elinizle bastırın. Ufaladığınız beyaz peyniri hamurların içine koyun ve katlayarak poğaçaya şekli verin.

Poğaçaları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürdükten sonra çörek otu serpin. 200 derece önceden ısıtılmış fırında 30 dakika kadar pişirin.

