



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MAYALI POÄŹAÄ±A

- 1 Åşay bardaÄŸÄ± sÄ¼t
- 1 Åşay bardaÄŸÄ± yoÄŸurt
- 1 Åşay bardaÄŸÄ± sÄ±vÄ± yaÄŸ
- 2 tatlıÄ± kaÄŸÄ±ÄŸÄ± kuru maya
- YarÄ±m Åşay bardaÄŸÄ± Ä±lÄ±k su
- 1 Åşay kaÄŸÄ±ÄŸÄ± ÄŸeker, 1 Åşay kaÄŸÄ±ÄŸÄ± tuz
- 1 yumurta (akÄ± peynire, sarÄ±sÄ±na Ä¼zerine sÄ¼rÄ¼lecek)
- AldÄ±ÄŸÄ± kadar un
- KÄ¼ÅŞÄ¼k bir parÄŸa beyaz peynir
- 7- 8 dal maydanoz

Tencerede Ä±lÄ±k su iÅşinde ÄŸeker ve maya eritilir. SÄ¼t, yoÄŸurt, sÄ±vÄ± yaÄŸ ve tuz konup karÄ±ÄŸÄ±Ä±Ä±. AldÄ±ÄŸÄ± kadar un ile ele yapÄ±ÄŸmayan yumuÄŸak bir hamur yapÄ±lÄ±r. Äœzeri ÄŸrtÄ¼lerek Ä±lÄ±k bir yerde iki misli oluncaya kadar mayalandÄ±rÄ±lÄ±r. Maydanoz yÄ±kanÄ±p doÄŸranÄ±r, rendelenmiÄŸ peynir ve yumurta akÄ± karÄ±ÄŸÄ±Ä±Ä±. Mayalanan hamur, Ä¼Å parÄŸaya ayrÄ±lÄ±r. ParÄŸalar hafif unlanarak merdane ile tabak bÄ¼yÄ¼klÄ¼ÄŸÄ¼nde aÅŞÄ±Ä± ve altÄ± parÄŸaya kesilir. (Toplam 18 poÄŸaÄŸa) ParÄŸalarÄ±n geniÄŸ tarafÄ±na peynirli harÄŸ konup kÄ±vrÄ±lÄ±r. Tepsiye dizilip bir sÄ¼re daha mayalandÄ±rÄ±lÄ±r. Yumurta sarÄ±sÄ±na birkaÅŞ damla sÄ±vÄ± yaÄŸ ve iki Åşay kaÄŸÄ±ÄŸÄ± sÄ¼t konup karÄ±ÄŸÄ±Ä±Ä±. PoÄŸaÄŸalarÄ±n Ä¼zerine sÄ¼rÄ¼lÄ¼r. Ä°stenirse susam, ÅŞÄŸrekotu serpilir. 5- FÄ±rÄ±nda piÄŸirilir. FÄ±rÄ±ndan ÅŞÄ±ktÄ±ktan sonra biraz soÄŸuyunca, bir tencereye konur. YumuÄŸak kalmasÄ± iÅşin Ä¼zeri ÄŸrtÄ¼lÄ¼r.

[MLÄ® TandÄ±rÄ± ÄŸreÄŸi](http://MLÄ®TandÄ±rÄ±ÄŸreÄŸi) iÅşin tÄ±klayÄ±n