



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAYALI POÄŒAŒA

1 su bardaÄŸÄ± Ä±lÄ±k su  
1 Åşay bardaÄŸÄ± sÄ±vÄ± yaÄŸ  
1 su bardaÄŸÄ± Ä±lÄ±k sÄ±t  
AldÄ±ÄŸÄ± kadar un  
2 adet yumurta (bir tanesinin sarÄ±sÄ± Ä¼zeri iÅşin)  
1 paket yaÄŸ maya  
1 Åşay kaÄŸÄ±ÄŸÄ± ÄŸeker  
Tuz

MayaÄ±, sÄ±t, su ve ÄŸeker ile erimesi iÅşin bir kaseye alÄ±p karÄ±ÅŸtÄ±rÄ±n.  
Ä±zerine yumurta, tuz, ve sÄ±vÄ± yaÄŸÄ± ilave edin.  
Unu da yavaÄŸ yavaÄŸ ekleyin ve yumuÅŸak bir kÄ±vamda hamur elde edene kadar yoÄŸurun.  
Daha sonra Ä¼zerini ÄŸrtÄ¼p mayalanmasÄ± iÅşin yaklaÅŸÄ±k 1 saat dinlendirin.  
DinlenmiÅŸ hamurdan alarak ÄŸekil verin ve tepsiye dizin.  
Tepside de 10-15 dakika kadar mayalanmasÄ± iÅşin bekletin.  
En son Ä¼zerine yumurta sÄ±rÄ¼n ve dilerseniz susam veya ÅŸÅŸrek otu serpip fÄ±rÄ±na verin.  
200 derecelik fÄ±rÄ±nda Ä¼zeri kÄ±zarana kadar piÅŸirin.

