



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

MAYALI POĞAÇA

1 paket yaş maya
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı ılık süt
1 su bardağı ılık su
1 çorba kaşığı şeker
1 çorba kaşığı tuz
Aldığı kadar un
İçi için:
Peynir
Maydanoz

Geniş bir kabın içinde maya, ılık süt, ılık su, şeker ile karıştırılarak 10 dakika kadar mayalandırılır. Daha sonra un, tuz eklenerek iyice yoğrulur. 1 saat kadar ağzı kapatılarak mayalanması beklenir. Kabaran hamurdan parçalar kopartılarak peynirli iç koyulur ve yuvarlatılarak şekillendirilir. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülüp, önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

[ML® Poğaçaya için tıklayın](#)

[ML® Mısır Unlu Poğaçaya \(görsel\)](#)
