



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAYALI POĞAÇA

1 bardak ılık su  
3 yemek kaşığı toz şeker  
4 yemek kaşığı toz maya  
1 su bardağı sıvı yağ  
2 su bardağı ılık süt  
Yeterince un  
Tuz  
250 gr. beyaz peynir  
Kıyılmış maydanoz

Ilık su, toz şeker ve mayayı karıştırıp, kabarmasını bekleyin. Derince bir kaba mayalı karışımı, sıvı yağı, sütü, unu ve tuzu koyup, yoğurun. Biraz daha mayalansın. Şekil verip, içini koyun, kapatın. Üzerine yumurta sarısı ve susam sürüp, biraz daha kabarıncaya, fırına sürün. Çıkarınca biraz su ile ıslatıp, hemen üzerini örtün.

[ML® Çarşı Poğaçası için tıklayın](#)[ML® Kakaolu Tatlı Poğaçası için tıklayın](#)