



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## MAYALI POĞAÇA

Gözde Bilgehan

1 çay bardağı ılık süt  
1 paket yaş maya  
1 çay bardağı ılık su  
1 çay bardağı yoğurt  
1 çay bardağı zeytinyağı  
2 yemek kaşığı şeker  
1 yumurta akı  
1 tatlı kaşığı tuz  
Aldığı kadar un  
İç malzemesi (peynir, maydanoz veya kıymalı soğanlı harç)

Yuva Yaş Maya ılık su ile eritilir ve içine geri kalan malzemeler eklenip en son un yavaş yavaş ilave edilerek hamur haline getirilir. Yaklaşık 1 saat dinlendirilir. Beklemiş hamurdan istenilen büyüklükte parçalar koparılı ve açılır. İçine harcı konulup kapatılır. Yumurta sarısına 1-2 damla yağ eklenip poğaçaların üstüne sürülür. 15-20 dk. bekledikten sonra 180 derece fırında 30 dk pişirilir. Arzu edilirse yumurta sarısının içine susam ya da çörekotu ilave edebilir.

---