



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI POĞAÇA

2 yemek kaşığı kuru maya
2 su bardağı ılık su
1 su bardağı sıvı yağ
5 yemek kaşığı toz şeker
4 çay kaşığı tuz
1 adet yumurta sarısı
Alabildiğine un

Bir büyük kaseye mayayı, 2 bardak suyu ilave edip 10 dakika bekletelim. Üzerine sıvı yağı, tuzu, şekerini alabildiği kadar unu koyup yoğuralım. Ceviz büyüklüğünde yuvarlayıp tepsiye dizelim. Üzerine yumurta sarısını sürüp 1 saat bekletelim. Önceden ısıtılmış 180 derece sıcaklıktaki fırına poğaçalarımızı üstü kızarana kadar pişmesi için bekliyoruz.

Not. İsteğe göre içine, peynir, zeytin ilave edilerek lezzet farklılığı yaratılabilir.

[ML® Çeyrek Poğaçaya için tıklayın](#)