



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

MAYALI POĞAÇA

1 paket margarin
3 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 paket maya
Aldığı kadar un
Üzerine:
1 yumurta sarısı

Margarini eritip bir kaba alalım. Ilık sütü tuz, şeker ve mayayı ilave edip ele yapışmayacak kadar un koyup yoğuralım. Üzerini kapatıp 1 saat bekletelim. Kabarmış olan hamurumuzdan bir parça koparıp elimizde yuvarlayıp tezgahta biraz açalım. Şekil verip yağlanmış tepsiye dizelim. Hamur bitene kadar böyle yapalım... Poğaçalarımızın üzerine yumurta sarısı sürelim. 15 dakika sonra fırında 180 derecede pişirelim.