



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI POĞAÇA

Hamuru İçin:

5 bardak elenmiř un

4 orba kaşığı sıvıyağ

1 ay kaşığı tuz

1 bardak su

1 kibrit kutusu kadar yař maya

2 yumurta

1 orba kaşığı toz şeker

İçi İçin;

1 orta boy kuru sođan

400 gr. kıyma

2 orba kaşığı tuzot

1 adet yumurta sarısı

1/3 paket margarin

Margarini eriterek doğranmiş soğanı, kıymayı ve tuzotu katarak soteleyin. Unu alışma tezgahının üzerine eleyip toplayın, ortasını açıp maya ve 4 kaşık ılık su ilave edip üzerini kapatın, 10 dakika beklettikten sonra, malzemeleri karıştırıp 10 dakika yoğurun. Pürüzsüz hamur kıvamına gelince, üzerine ıslak bez kapatıp 20 dakika dinlendirin. Hamuru tekrar yoğurup uzun rula yapın, ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp, çay tabağı büyüklüğünde aın. Yarısına kıymalı kartan koyun, boş tarafını üzerine kapatın. Tepsiyeye dizip 20 dakika dinlendirin. Yumurta sarılarını çırpıp, fırçayla üzerine sürün, üzerine çörekotu ve susam serpip önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 25 dakika pişirin.

[ML© Mayalı Pođaa İçin tıklayın](#)