



Yiyiniz iÅŸiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAYALI POÄŒAÄŒA

Hamuru Å°ÅŸin:

5 bardak elenmiÅŸ un

4 ÅŸorba kaÅŸyaÄ±yaÄ± sÄ±vÄ±yaÄ±

1 ÅŸay kaÅŸyaÄ±yaÄ± tuz

1 bardak su

1 kibrit kutusu kadar yaÄŸ maya

2 yumurta

1 ÅŸorba kaÅŸyaÄ±yaÄ± toz ÅŸeker

Å°ÅŸi Å°ÅŸin;

1 orta boy kuru soÄŸan

400 gr. kÄ±yma

2 ÅŸorba kaÅŸyaÄ±yaÄ± tuzot

1 adet yumurta sarÄ±sÄ±

1/3 paket margarin

Margarini eriterek doÄŸranmÄ±ÅŸ soÄŸanÄ±, kÄ±ymayÄ± ve tuzotu katarak soteleyin. Unu ÅŸalÄ±ÅŸma tezgahÄ±nÄ±n Å¼zerine eleyip toplayÄ±n, ortasÄ±nÄ± aÅŸÄ±p maya ve 4 kaÅŸyaÄ±k Ä±lÄ±k su ilave edip Å¼zerini kapatÄ±n, 10 dakika belettikten sonra, malzemeleri karÄ±ÅŸtÄ±rÄ±p 10 dakika yoÄŸurun.

PÄ±rÄ±zsÄ±z hamur kÄ±vamÄ±na gelince, Å¼zerine Å±lak bez kapatÄ±p 20 dakika dinlendirin. Hamuru tekrar yoÄŸurup uzun rula yapÄ±n, ceviz bÄ±yÄ¼klÄ¼Ä¼nde parÅŸalara ayÄ±rÄ±p, ÅŸay tabaÄ±ya bÄ±yÄ¼klÄ¼Ä¼nde aÅŸÄ±n. YarÄ±sÄ±na kÄ±ymalÄ± karÅŸtan koyun, boÄŸ tarafÄ±nÄ± Å¼zerine kapatÄ±n. Tepsie dizip 20 dakika dinlendirin. Yumurta sarÄ±larÄ±nÄ± ÅŸÄ±rpÄ±p, fÄ±rÅŸayla Å¼zerine sÄ±rÄ¼n, Å¼zerine ÅŸÅŸrekotu ve susam serpip ÅŸnceden 180 derecede Ä±sÄ±tmÄ±ÅŸ fÄ±rÄ¼nda 25 dakika piÄŸirin.

[MLÄ© MayalÄ± PoÄŸaÄŸa iÅŸin tÄ±klayÄ±n](#)