



Yiyiniz iÅşiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAYALI POÄŒAÅA

2 yemek kaÅŸıÅ kuru maya  
2 su bardaÅŸı su  
1 su bardaÅŸı sÄ±vÄ± yaÅŸ  
5 yemek kaÅŸıÅ tozÄ±yeker  
4 ÅŸay kaÅŸıÅ tuz  
1 adet yumurta sarÄ±sÄ±  
AlabildiÄ±ine un

Bir bÄ±yÄ¼k kaseye mayayÄ±, 2 bardak suyu ilave edip 10 dakika bekletelim. Ä±zerine sÄ±vÄ± yaÅŸ, tuzu, Ä±yeker ve alabildiÄ±i kadar unu koyup yoÄŸuralÄ±m. Ceviz bÄ±yÄ¼klÄ±Ä¼nde yuvarlayÄ±p tepsiye dizelim. Ä±zerine yumurta sarÄ±sÄ±nÄ± sÄ±rÄ¼p 1 saat bekletelim. Ä±nceden Ä±stÄ±lmÄ±Ä¼ 180 derece sÄ±caklıktaki fÄ±rÄ±na poÄŸaÅalarÄ±mÄ±zÄ± Ä¼stÄ¼ kÄ±zarana kadar piÄŸmesi iÅŸin bekliyoruz.

Not: Ä±steÄ¼ye gÄ±re iÅŸine, peynir, zeytin ilave edilerek lezzet farklıÄ±Ä¼ yaratÄ±labilir.