



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI POĞAÇA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı ılık su
- 2 Çay Kaşığı şeker
- 1 Tane biber
- 1 Adet Domates
- 1 Paket yaş maya
- 1 Çay Bardağı yoğurt
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 1 Tutam maydanoz
- 2 Adet yumurta
- 5 Su Bardağı un

İlk olarak su, tuz, şeker ve mayayı erimeye bırakıyoruz. Diğer bir kenarda ise yoğurt, 2 yumurta ve azar azar un ekleyerek bütün malzemeleri karıştırıp yoğuruyoruz. Sıcak bir yere bırakarak mayalanmasını sağlıyoruz. Ardından hamurumuzdan parçalararak alarak onlara peynir ve maydanoz katıp kapatıyoruz. Yağlı tepsimize yaptıklarımızı diziyoruz. Üzerlerini az bıçakla kesiyoruz. Ardından tekrar mayalanmaya bırakıyoruz. Mayalanma işlemi olduktan sonra yumurta sarısı sürüyoruz. Küçük küçük kestiğimiz domates, biber bırakarak üzeri hafif kızarıncaya kadar fırında pişiriyoruz.