



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI POĞAÇA

150 Gr Sana Hamurışı
2 Adet yumurta
1 Çay Bardağı ılık su
5 Şu Bardağı un
3 Yemek Kaşığı şeker
25 gr yaş maya
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Çay Bardağı yoğurt

Su,tuz ve şekere maya bırakılıp eriyor.Diğer tarafta eritilmiş sana margarin,yoğurt,2 yumurta ve azar azar un bırakılıp bütün malzemeler karıştırılıp yoğruluyor,sıcak bir yerde mayalandırılıyor.Daha sonra hamurdan parçalar alınıp içine peynir ve maydanoz karışımı bırakılır poğaçaya şekli veriliyor kapatılan yer alta getirilip yağlanmış tepsiye bırakılıyor, üzeri azıcık bıçakla kesiliyor tekrar mayalandırılıyor,mayalandıktan sonra yumurta sarısı suruluyor.Küçük kesilen domates ve biber bırakılıp fırında üzeri hafif kızarıncaya kadar pişiriliyor. İstenirse üzerine çörek otu yada susam serpiştiriliyor