



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI POĞAÇA

125 Gr Sana Hamurışı
1 Paket yaş maya
3 Çay Bardağı süt
2 Adet yumurta
1 Yemek Kaşığı toz şeker
1,5 Çay Kaşığı tuz
250 gr beyaz peynir
7 Su Bardağı un

Ilık sütün içine, şeker ve maya konularak, on dakika kabarması beklenir.Üzerine ertilmiş ılık margarin, yumurta akları ve tuz ilave edilerek karıştırılır. Sonra azar azar un ilave ile ele yapışmayan yumuşak bir hamur hazırlanır.Hamurun üzeri kapatılır, ılık birde, yarım saat kadar mayalanmaya bırakılır.İçi için beyaz peynir,maydonoz ve dereotunu karıştırın.Hamurun mayası geldiğinde, hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın ve elinizle yassıtın.İçine, iç malzemesini, koyarak kapatın ve yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak döşeyin.Üzerine yumurta sarısını sürün.isteğe göre susam serpiştirin. Tepside biraz mayalanmaya bırakın.180 derece fırında poğaçaların üzeri kızarana kadar pişirin.