



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAYALI POĞAÇA

125 Gr Sana Klasik
2 Adet yumurta
1 Avuç susam
1 Kase lor peyniri
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Paket kuru maya
3 Çay Fincanı un
1 Çay Bardağı süt
1 Tatlı Kaşığı şeker
1 Küçük Kase dereotu

Karıştırma kabına unu alalım, üzerine yumurtaları kuralım, sütü ilave edelim. Sonra sırası ile mayayı, tuzu şekeri ve margarini ilave edelim. Yoğurarak kıvama getirelim, bir süre dinlenmeye bırakalım. Biz bu arada iç malzemesini hazırlayalım. Lor peyniri bir kaba alalım üzerine ince kıyılmış dereotunu ilave edip karıştıralım. Kıvama gelen hamuru, 18 adet bezelere ayıralım, el yardımı ile bezeleri açalım ortasına dereotlu lordan koyalım, üste doğru kapatalım. Yağlanmış fırın tepsisine dizelim, üzerine yumurta sarısı sürelim, susam serpelim yarım saat mayalanmaya bırakalım 180 derecelik ısıda pişirelim.