



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI POĞAÇA

100 Gr Sana Klasik
2 Yemek Kaşığı toz şeker
200 gr çökelek
1 Paket yaş maya
5 Su Bardağı un
1 Tatlı Kaşığı tuz
2 Adet yumurta
1 Su Bardağı süt

Bir kaba unu koyup ortasına yaş mayayı koyun ve üzerine sütü dökün. Bir yumurta, tuz, şeker ve yağı koyup iyice yoğurun. Hamurun üzerine nemli bir bez örtüp yarım saat bekletin. Başaka bir kaba çökelek ve doğranmış maydanozları koyup karıştırın. Mayalanan hamurdan bezeler alıp açın ve içine peynir ve maydanoz koyup kapatın. Üzerine bir yumurtanın sarısını sürüp 200 dereceye ısıtılmış fırında pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 13.05.2024