



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYALI POĞAÇA

125 Gr Sana Hamurışı
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Paket maya
1 Su Bardağı ılık su
5 Yemek Kaşığı şeker
2 Su Bardağı ılık süt

Elinize yapışmayacak yumuşaklıkta bir hamur yapıp 10 dk mayalandırınız. Siz bu arada maydanozlu peynir içini hazırlayıp hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elimizde yuvarlayıp hafif bastırılmalı arasına peynirli karşımdan koyup yarım ay şeklinde kapatalım. Pişirmeden önce kabarmaları için 45 dk bekletin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 160 derecedeki fırında pişiriniz