MAYALI POĞAÇA

1 çay bardağı ılık su
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
2 tane yumurta
Yarım paket yaş maya
1 tatlı kaşığı tuz
3 yemek kaşığı şeker
4-5 su bardağı un
Yarım demet maydanoz
200 gr lor peynir
2 adet domates
3 adet biber

Su, tuz ve şekere maya bırakılıp erıyor. Diğer tarafta sıvıyağ, yoğurt, 2 yumurta ve azar azar un bırakılıp butun malzemeler karıstırılıp yoğruluyor,sıcak bır yerde mayalandırılıyor. Daha sonra hamurdan parcalar alınıp içine peynır ve maydanoz karısımı bırakılır poğaça şeklı verılıyor kapatılan yer alta getırılılıp yaglanmıs tepsıye bırakılıyor, uzerı azcık bıcakla kesılıyor tekrar mayalandırılıyor, mayalandıktan sonra yumurta sarısı suruluyor. Küçük kesilen domates ve bıber bırakılıp fırında uzerı hafıf kızarıncaya kadar pişiriliyor. İstenirse üzerine çörekotu yada susam serpiştiriliyor.

© lezzetler.com tarif no:94526 • adı:Mayalı Poğaça • gönderen:palyaço • indirme tarihi:26.04.2024 - 04:12