



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MAYALI TEREYAĞLI POĞAÇA

15 g Pakmaya Aktif Kuru Maya  
500 g un (5 su bardağı)  
100 g tereyağı (5 yemek kaşığı kadar)  
2 yumurta  
15 g tuz (1 tatlı kaşığı kadar)  
25 g toz şeker (2 yemek kaşığı)  
100 ml ılık su (1 çay bardağı)  
İç malzemesi:  
200 g az yağlı beyaz peynir  
Yarım demet maydanoz  
1-2 çay kaşığı pul biber  
Üzeri için:  
1 yumurtanın sarısı  
Çörekotu, haşhaş tohumu

Pakmaya Aktif Kuru Maya'yı, 1 çay bardağı ılık su ve 1 tatlı kaşığı şeker ile birlikte karıştırın. 10 dakika bekletin. Unun yarısını, oda ısısında yumuşamış tereyağını, yumurtaları, tuzu, kalan şekeri hamur yoğurma kabına alın. Üzerine mayalı suyu ekleyin. Yoğurmaya başlayın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini örtün, oda sıcaklığında iki katı kabarması için bekleyin. Bu arada iç malzemesini hazırlayın. Bunun için rendelenmiş beyaz peyniri, ince kıyılmış maydanozu ve pul biberi karıştırın. İç malzemeniz hazır. Dinlendirdiğiniz hamurdan 50 gramlık bezeler hazırlayın. Yuvarlak bir hamur açıp iç malzemeyi ortasına yerleştirin. Katlı kısmı alta gelecek şekilde yağlı kağıt serli fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Bu şekilde hamurları oda sıcaklığında 45 dakika daha mayalandırın. Mayalanma süreci bittikten sonra üzerlerine yumurta sarısı sürün, çörekotu ile haşhaş tohumu serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 35-40 dakika pişirin.

