# MAYASIZ POĞAÇA

Yoğurt (1 su bardağı)
Sıvı yağ (1 çay bardağı)
Yumurta akı (1 adet, sarısı üzerine)
Tuz (1 tatlı kaşığı)
Toz şeker (1 yemek kaşığı)
Kabartma tozu (1 paket)
Un (3 su bardağı)
İç malzeme için:
Maydanoz (1 tutam)
Beyaz Peynir
Üzeri için:
Yumurta Sarısı

Derin bir kap içerisine 1 su bardağı yoğurt koyuyoruz.
Üzerine 1 çay bardağı sıvı yağ ile 1 adet yumurta akı, 1 yemek kaşığı toz şeker ve 1 tatlı kaşığı da tuz ekliyoruz.
Bütün bu malzemeleri çırpıcı yardımı ile bir süre karıştırıyoruz.
Sonrasında ise, karışımımıza 1 paket kabartma tozu ile 3 su bardağı unu az az ekliyoruz. Hamurumuzu, ele yapışmayan ve yumuşak bir hale gelene dek yoğuruyoruz.
Bir yandan da bir kap içerisine kullanacağımız miktarda beyaz peyniri ufalayarak ekliyoruz. Bunun üzerine de 1 tutam ince doğranmış maydanozumuzu ekliyor ve karıştırıyoruz.
Mayasız poğaça hamurundan, ortalama bir ceviz büyüklüğünde parçalar alarak bezeler yapıyoruz. Her biz bezemizi düz biz zeminin üzerinde, parmak uçlarımız ile bastıracak şekilde açıyoruz ve içine peynirli harcımızdan koyuyoruz.
Daha sonra hamurumuzu D biçiminde kapatıp kenarlarına parmak uçlarımız ile baskı uyguluyoruz ve yağlı kağıt sermiş olduğumuz fırın tepsisinin içine diziyoruz.
Poğaçalarımızın üzerlerine yumurta sarısını sürüyor ve susamlarımızı serpiştiriyoruz. Öncesinde ısıttığımız 180 derecelik fırına tepsimizi yerleştiriyor ve üzerinin kızardığından emin olana dek, yaklaşık 20 dakika kadar bir süre fırında pişiriyoruz.
Mayasız poğaçalarımız piştikten sonra fırından alıp, sıcak ya da ılık bir biçimde servis edebiliriz.