



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## 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 poğaçaya hamurundan, ortalama bir ceviz büyüklüğünde parçalar olarak bezeler yapıyoruz. Her biz

bezemizi düz bir zeminin üzerinde, parmak uçlarımız ile bastırarak şekil veriyoruz ve içine peynirli

harcımızdan koyuyoruz.

Daha sonra hamurumuzu D biçiminde kapatıp kenarlarına parmak uçlarımız ile baskı uyguluyoruz ve yağlı kağıt

sermiş olduğumuz fırın tepsinin 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.

