



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

RULO POĞAÇA

2 yumurta (bir sarı üstüne)
1 Tatlı Kaşığı şeker
1 Çay Bardağı süt
1 Paket yaş maya
1 Tatlı Kaşığı tuz
125 Gr Sana Klasik

Malzemelerin hepsini karıştırın cörekotu haricinde. hamuru kulak memesi kıvamında yogurun, üzerine nemli bir bez koyun ve buzdolabında yaklaşık 1-2 saat kadar dinlendirin. minik minik parçalar koparıp elinizde yuvarlak acın ve sarın tepsiye dizin yumurta sarısını sürün üstünede cörek otu serpin. 180 derece önceden ısıtılmış fırında pişiriniz.
