



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SANA HAMURİŞİ'Lİ POĞAÇA

125 Gr Sana Hamurışı
3 Adet yumurta
1 Çay Bardağı şeker
Yeterince peynir veya sosis veya zeytin
1 Paket yaş maya
Yeterince tuz
1 Su Bardağı süt
Aldığı kadar un

Önce ılık süt, maya, şeker ve tuz karıştırılır 10 dakika dinlendirmeye bırakılır.. 125 gr SANA HAMURİŞİ'ni, 3 adet yumurtayı (1 yumurtanın sarısını ayırın akını içine bırakın) geniş bir kabın içinde yogurmaya başlayın, yaptığımız mayalı karışımı içine dökün SANA HAMURİŞİ ile özleşene kadar karıştırın ve unu yavaş dökerek özleşmesini sağlayın hamurun kıvamı güzel olsun diye hamuru mayalanmaya bırakın. son olarak ise ; Tüm malzemeler karıştırılır, küçük parçalar halinde koparılıp içine malzemesi koyulur. Üzerine yumurta sarısı sürülerek önceden ısıtılmış 180 C'lik fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.