



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SANDAL POĞAÇA

Melikgazi Belediyesi

5 Su bardağı un
1 paket yaş maya
2 su bardağı süt
½ erimiş margarin
2 yemek kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı tuz
İçi için; peynir maydanoz
Üzerine; yumurta sarısı

Un hamur yoğurma kabına alınır ortası açılır maya ve şeker ılık süt ile eritilir diğer malzemeler eklenir yumuşak hamur elde edilir 20 dakika mayalandırılır hamurdan küçük bezeler alınır tezgahta açılır çay tabağı ile karşılıklı iki kenardan kesilir ortasına iç yerleştirilir kesilen kısımlardan karşılıklı katlanır 10 dakika tepside mayalandırılır yumurta sarısı sürülerek 175 derece fırında pişirilir.

