



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SODALI POĞAÇA

250 gram margarin veya tereyağı (oda sıcaklığında yumuşamış)

1 çay bardağı sıvı yağ

1 şişe maden suyu

3 yemek kaşığı şeker

3 yemek kaşığı yoğurt

1 paket instant maya

1 tatlı kaşığı tuz

4,5 su bardağı un

İçi için;

Peynir

Üzerine;

Yumurta sarısı

Yoğurma kabına tüm sıvı malzemeleri alıp karıştırılır.

Tuz, maya ve un ilave edip yumuşak bir hamur yoğuralım.

Mandalına büyüklüğünde bezeler yapıp elimizle hafif açalım.

Peynir koyup kapatalım.

Yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye dizip tepsiyi streç filmle kapatıp buzdolabına kaldıralım.

Sabaha kadar bu şekilde bekletelim.

Dolaptan çıkarıp 10-15 dakika bekledikten sonra üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derece ısıttığımız fırında kızarıncaya kadar pişirelim.

