



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SODALI POĞAÇA

3 kaşık yoğurt
1 paket yaş maya
1 şişe soda
5 tatlı kaşığı un
2 adet yumurta (1 yumurtanın sarısı ayrılacak)
250 gr margarin
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Yeteri kadar tuz
İç malzemesi:
İstenilen miktarda beyaz peynir
Yarım kase maydanoz

Tüm malzeme un hariç karıştırılır. Sonra azar azar un ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Hamur üstü örtülerek 1 saat kadar mayalanmaya bırakılır. Mayası gelen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır, hafifçe yassılır. İç malzemesi konularak kapatılır ve yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür ve 15 dakika bekletilir. Sonra da 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.