



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SÜTLÜ POĞAÇA

1 su bardağı süt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 paket yaş maya
Aldığı kadar un
1 yumurta sarısı
Biraz çörekotu
İçine; peynir, zeytin ya da sucuk

ılık sütün içine yağ, tuz ve mayayı ekleyip yumuşak kıvama gelene kadar un ekleyip yoğurun. ılık ortamda kabarana kadar bekletin. kabarıncaya sıvıyağ yardımıyla küçük yumaklar yapıp ortasını açalım harcını koyalım. İster yuvarlak istenirse küçük rulo halinde ay şeklini verelim. Üzerine yumurta sarısını sürüp çörek otu serpip 180 derece fırında kızarana kadar pişirelim.