



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF LI POĐAĐA

3 su bardađı kepekli un
1 ay bardađı yulaf
5 gram yař maya
1 orba kaşığı Őeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 su bardađı süt
1 orba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı mahlep
200 gram kařar peyniri
Yulaf

Derin bir kabın içinde ılık sütü ve mayayı karıştırın. zerine kepekli unu serpin ve kabarıncaya kadar 10 dakika bekletin. zerine Őeker, tereyağı, yulaf, mahlep, kalan unla birlikte yoğurmaya başlayın. Yumuřak mayalı bir hamur hazırlayıp 30 dakika üzeri kapalı olarak kabarması için bekleyin. Daha sonra hamurdan parçalar kopartıp çay tabağı büyüklüğünde aın. Ilerine rendelenmiş peyniri yerleştirin ve kapatın. Fırın tepsisine dizin, yumurta sarısını sürüp üzerine yulafı serin ve 200 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın. Servis tabağına alıp çayın yanında ikram edin.