



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

TOP POAA



1 paket ya maya (42 maya)
1 su bardađı süt
Yarım su bardağı su
1 ay kaığı toz Őeker
1 ay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 ay kaığı mahlep
1 tatlı kaığı tuz
Alabildiđi kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir (250 gr)
8-10 dal maydanoz
zeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaığı rekotu

- # Yođurma kabına maya, ılık su ve Őeker konur. Maya eriyene kadar parmak uçlarıyla eritilir.
- # zerine tuz, mahlep, erimiŐ sođumuŐ tereyağı, sıvıyağ, yumurta, yumurta beyazı eklenir, biraz daha karıŐtırılır.
- # Son olarak ele yapıŐmayan ve yumuŐak bir hamur elde edene kadar azar azar un eklenerek yođrulur.
- # Hamurun zeri kapatılır, ılık ortamda 1 saat bekletilir.
- # İçi hazırlamak için peynir ezilir, maydanoz kıyılır ve karıŐtırılır.
- # Dinlenen hamur 30 eŐit parçaya ayrılır ve yuvarlanır.
- # Sonra elle kenarları ince, ortası kalın olacak Őekilde, ay tabağı kadar açılır.
- # Ortasına yeteri kadar i konur, kenarlardan ortaya toplanır ve yuvarlanır.
- # Poaalar yağlanmış tepsiye aralık bırakarak dizilir.
- # Üzerlerine yumurta sarısı sürülür, çörekotu bırakılır.
- # Tepsi önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırına verilir, 25 dakika piŐirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Top poaanın hamuru maya kullanılmadan, kabartma tozuyla da hazırlanabilir.