



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

MAYALI POĞAÇA



Yarım kibrit kutusu kadar yaş maya
1 Su bardağı ılık süt
Yarım su bardağı sıvıyağ
2 Adet yumurta
1 Tatlı kaşığı toz şeker
1,5 Tatlı kaşığı tuz
İçi için;
1,5 Su bardağı çökelek peyniri
Yarım demet kıyılmış maydonoz
Üzeri için;
Çörekotu

- # Yoğurma kabına ılık süt, yaş maya ve toz şeker konur. Parmak uçlarıyla karıştırarak yaş maya eritilir.
- # Üzerine tuz, 1 yumurta, 1 yumurtanın beyazı, sıvıyağ ve yoğurdukça elenmiş un eklenir.
- # Hamurun üzeri kapatılır, bir saat ılık ortamda dinlendirilir.
- # Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır (yaklaşık 40 adet)
- # Her parça çay tabağı büyüklüğünde parmak uçlarıyla açılır. Yuvarlağın yarısına çökelek ve kıyılmış maydonoz karışımı yeteri kadar konur, kapatılır, kenarları iyice bastırarak yapıştırılır.
- # Yağlanmış fırın tepsisine tüm poğaçalar hafif aralıklarla dizilir. Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür ve çörek otu serpilir.
- # Tepsi soğuk fırına sürülür. Fırın 180 dereceye ayarlanır. Üzeri pembeleşene kadar pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Hamurun oklava yerine parmak uçları ile açılması, poğaçanın daha kabarık olmasını sağlar.