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 İçin;
1,5 Su bardağı çökelek peyniri
Yarım demet kıyılmış maydonoz
Üzeri İçin;
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 iyica 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.