

## **MAYALI POĐAÇA(bir nevi kete)**

**Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler**

**Yayýnlayan [Admin](#) 2010/5/23**

### **MALZEMELER:**

- 1-Bir çay bardađý ýlýk su
- 2-Bir su bardađý süt
- 3-bir çay bardađý sývý yađ
- 4-Bir yumurta(sarýsý üzerine sürülecek)
- 5- Bir yemek kaþýđý toz þeker
- 6- bir tatlý kaþýđý tuz
- 7 &#8211; bir paket toz maya
- 8-Alabildiði kadar un

### **YAPILIPI:**

Bütün malzemeden ele yapýpmayacak þekilde bir hamur yođur.20-25 dakika dinlendir.kabarmađa baþlayýnca yumurta büyüklüðünde parçalar kopar,avucunda yassýlaþtýr hazýrladýđýmýz iç malzemeden bir kaþýk koy ve pođaça þekli vererek kapat.tepsiye diz , üzerlerine yumurta sarýsý sür .üstünü kapatarak yarým saat kadar kabarmasýný bekle. Pođaçalar kabarynca 200 derecede ýsýtýlmýþ fýrýnda üstü kýzarana kadar piþir.

### **ÝÇ**

Ýki yemek kaþýđý ince mýsýr unu , 4 yemek kaþýđý buđday unu,2 yemek aþýđý sývý yađ 2 yemek kaþýđý tere yađý,2 su bardađý rendelenip kaþar peyniri

**YAPILLIPI;** Sývý yađý ýsýt .tere yađýný ilave et ve ýsýnýnca unlarý ilave ederek pembeleþinceye kadar kavur.peyniri ilave et .iyice karýptýr ve sođumaya al.[www.pervinengin.net](http://www.pervinengin.net)