



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ POĞAÇA

1,5 Su bardağı yoğurt
1 paket margarin (eritilmiş)
1 tatlı kaşığı şeker
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı ayçiçek yağı
alabildiği kadar un
İçerisi için;
2 su bardağı dövülmüş ceviz

İçerisi dışındaki diğer malzemelerle orta yumuşaklıkta bir hamur yapılır, hamurdan yarım limon büyüklüğünde parçalar alınır, avuç içerisinde açıp içine yeteri kadar ceviz konur kapatılır. Çörekler fırın tepsisine dizilir, üstüne yumurta sarısı sürülür 180 derece önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

[ML® Açık Poğaçaya için tıklayın](#)



Fotoğraf "İ" tarafından gönderildi. 12.09.2020