



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ POĞAÇA

Malzeme

- 200 g Sana zeytinyağılı margarin
- 3 su bardağı un
- 2 adet yumurta
- 1 kahve fincanı yoğurt
- 1 paket Kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 tatlı kaşığı Kırmızı pul biber
- ½ demet dereotu
- 1 su bardağı Beyaz peynir
- 2 adet taze soğan
- ½ su bardağı iri çekilmiş ceviz
- Üzeri için:
- çörek otu

Hazırlanışı

1. 1 adet yumurtanın sarı ve beyazını ayrı kaplara ayırın.
2. Derin bir kâsenin içine yumurtayı, yumurta beyazını, oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana zeytinyağılı margarini ilave edip, yoğurun.
3. Harcın içine bir süzgeç yardımı ile eleyerek unu, tuzu ve kabartma tozunu ilave edin.
4. Daha sonra, kırmızı pul biberi, rendelenmiş beyaz peyniri, kıyılmış taze soğanları, dereotunu ve çekilmiş cevizi ilave edip, iyice yoğurun. (hamur ele yapışmayacak hale gelinceye kadar. Eğer hamur yoğrulduğu halde ele yapışlıyorsa, içine ekstra un ilave edip, yoğurun.)
5. Hamur kıvamına gelince ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, hamuru yuvarladıktan sonra hafifçe avucunuz içiyle üzerine bastırıp, ortadan ikiye katlayarak poğaçâ şekli verin. (mısır unlu poğaçâ gibi)
6. Cevizli poğaçâları Sana ile yağladığınız fırın tepsisine dizin.
7. Üzerine bir fırça yardımı ile ayırdığınız yumurta sarısını sürün.
8. En son poğaçâların üzerine çörek otu serpin.
9. Poğaçâları önceden 185 derecede ısıttığınız fırında 25-30 dak. Üzerleri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.