



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI POĞAÇA

1 paket margarin
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta (sarısı üzeri için)
1 tutam tuz
1 çay kaşığı kabartma tozu
alabildiği kadar un
1 su bardağı dövülmüş fındık

Oda ısısında yumuşamış margarin, yoğurt ve yumurta akı parmak uçlarıyla karıştırılır, üzerine tuz, kabartma tozu, ele yapışmayan hamur olana kadar elenmiş un katılır.

Hamur yarım saat dinlendirilir, hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, avuç arasında yuvarlak açılır, bir miktar fındık konur, poğaçaya gibi kapatılır.

Yağlanmış fırın tepsisine dizilir, üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür, 185 derece önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.