



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI POĞAÇA

600 gr. un (4 su bardağı)
300 gr. katıyağ
100 gr. yoğurt
1 kahve kaşığı karbonat veya bir çay kaşığı kabartma tozu
1 çorba kaşığı limon suyu
2 adet yumurta
Yeterince tuz
İçi için;
200 gram kıyma
1 küçük baş soğan

Bir tezgahın üzerine unu döküp ortası havuz gibi açılır. (Açık un aldıysanız, elemeyi unutmayın.) Katıyağ ezilerek krem haline getirilir, yoğurt ilave edilir, biraz tuz konur. Limon suyu ve karbonat unun ayrı ayrı yerlerine serpiştirilir. Malzeme karıştırılarak hamur yapılmaya başlanır. Yoğrulma işlemi bitince, üzerine nemli bir bez örtülerek 20 dakika hamur dinlendirilir. Yarım yumurta büyüklüğünde hamurdan parçalar alınarak yuvarlanır. Yarım cm. kalınlığında inceltir.

Kıyma ve küçük doğranmış soğan az yağda hafif kavrulur. Açılan hamurun içine hazırlanmış kıymadan konur. Yarım daire şeklinde kapatılır. Elle bastırılarak 1 cm. kalınlığında yassıtılır. Tepsiye dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülür. (Bu iş için mutfağınızda bir fırça bulundurun.) Yüksek hararetili fırında 45 dakika pişirilir.

[ML® Mantarlı Poğaçaya için tıklayın](#)[ML® Kakaolu Tatlı Poğaçaya için tıklayın](#)