



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI POĞAÇA

2 adet yumurta

1 su bardağı yoğurt

Yarım paket margarin

1 paket kabartma tozu

1 tatlı kaşığı tuz

Alabildiği kadar un

İç iin:

3 çorba kaşığı ezilmiş haşhaş

3 çorba kaşığı sıvıyağ

Üzeri için:

1 adet yumurta

Hamur malzemesiyle kulak memesi kıvamında hamur yapılır. 20 dakika dinlendirilir. İç malzemesi karıştırılır. Hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Unlu zeminde çay tabağı kadar açılır. Yüzeyine iç sürülür ve kapatılır, kenarlarına bastırılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.