



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI POĞAÇA

Elif Korkmazel

Hamuru için:

2,5-3 su bardağı un

1 adet yumurta

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

2 çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı yoğurt

1 çay kaşığı karbonat

İç i için:150 gram kıyma

4 dal maydanoz

Tuz, karabiber,

1 çorba kaşığı tereyağı

Üzeri için:

1 yumurta sarısı, susam

Hamuru için gereken tüm malzemeyi kaba koyun. Karışım a unu yavaşça ekleyerek yoğurmaya başlayın ve kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Kıymalı iç i hazırlamak için; tereyağında kıymayı kavurun, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberle tatlandırıp soğumaya bırakın. Hamuru unlanmış zeminde açın, bardak yardımıyla yuvarlak kesin ve iç i koyup yarım ay şeklinde kapatıp üzerine yumurta sarısı ve susam serpin. Poğaçayı 180 derecede 30 dakika pişirdikten sonra servise sunabilirsiniz.

[ML® Çeyrek Poğaç a için tıklayın](#)