



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI POĞAÇA

500 gr un

1 paket margarin ya da 150 gram tereyağı

1 paket küçük maya

1 tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı şeker

2 adet yumurta

Aldığı kadar su

İç i için:

200 gram kıyma

1 adet küçük soğan

Tuz, karabiber

Derin bir kabın içine unu koyup etrafına tuz ve şekerini serpin. Ortasına tereyağını ve mayayı katıp azar azar su ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun. 15 dakika dinlendirin. İç malzemesi için soğanı rendeleyip, kıymayla kavurun. İçine tuz karabiber ekleyip soğumaya bırakın. Daha sonra hamurları cevizden biraz büyük bezelere ayırın ve ortalarına fazla bastırmadan açıp iç malzemeyi koyup kapatın. Hamuru yağlanmış tepsiye dizin ve 190 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.