



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY POĞAÇA

3 orba kaşığı yoğurt
1 ay kaşığı karbonat
1 ay kaşığı kabartma tozu
Yarım limon suyu
1 ay bardağı sıvı yağ
2 orba kaşığı tereyağı
2 yumurta
2,5 su bardađı un
1 ay kaşığı tuz
50 gram kaşar peyniri
200 gram lor peynir
3 dal maydanoz ya da dereotu

Hamuru yoğurmak için öncelikle karbonatı limon suyuyla köpürtüp bir kaba alın. Daha sonra üzerine bütün malzemelerin hepsini ekleyin. Sadece yumurtalardan birinin sarısını üzeri için ayırın. Hamuru peynirlerle, maydanozla birlikte yoğuracaksınız. Yođrulan hamuru tezgâh üzerinde açın. Yuvarlak şekillerde kesin. Hamuru katlayıp yarım ay ya da yuvarlak şekilde tepsiye dizin. Tepsie dizip istenirse üzerine bolca susamı yumurta sarısıyla karıştırıp sürülebilir. 190 derecedeki fırında 25 dakika pişirin.
