



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAKÖY POĞAÇASI

250 gram margarin
1 çay bardağı zeytinyağı
1 adet yumurta
1 çay bardağı ılık su
1 yemek kaşığı tuzot
1 yemek kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
250 gram beyaz peynir
Aldığı kadar un

Yoğurma kabına yumuşamış margarin, ılık su, yumurta beyazı, zeytinyağı, sirke ve tuzotu koyup iyice karıştırın. Kabartma tozu ve unu yavaş yavaş ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamurdan limon büyüklüğünde bezeler yapın. Peyniri çatalla ezin. Hamuru elinizle açarak bir kaşık peynir koyup kapatın. Yağlanmış tepsiye dizin. Yumurta sarısı sürüp 180 derece ısıtılmış fırında pembe renkte kızarıncaya kadar pişirin.

[ML® Poğaçası için tıklayın](#)[ML® Açık Poğaçası için tıklayın](#)