



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KARAKÖY POĞAÇASI

1 su bardağı yoğurt
1 tatlı kaşığı yaş maya
1,5 su bardağı yağ (yarısı margarin, yarısı zeytinyağı)
1 yumurta (akı hamura, sarısı üzerine sürülecek)
Aldığı kadar un
Yarım kalıp beyaz peynir
Yarım demet dereotu, maydanoz
Tuz

Maya yoğurtla ezilir. Tuz, yumurta akı ve yağ konup iyice karıştırılır.
Aldığı kadar un ile yumuşak bir hamur yapılır. Küçük parçalara ayrılır. (Üzeri örtülü olarak kabarıncaya kadar mayalandırılır.)
Avuç içinde biraz açılıp peynirli iç konur ve kapatılır.
Tepsiye dizilip yumurta sarısı sürülür. Orta hararetli fırında pişirilir.

[ML® Çarşı Poğaçası için tıklayın](#)