



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ ZEYTİNLİ POĞAÇA

2 su bardağı kepekli un
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
2 yemek kaşığı margarin
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
15 adet çıkarılmış ve ufak ufak doğranmış zeytin
2 çorba kaşığı rendelenmiş kaşar peyniri
5 dal ince kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı kırmızı pul biber
1 çay kaşığı karabiber
Tuz

Karıştırma kabına yoğurdu alınız. bir yumurtanın sarısını ayırın diğer yumurtaları yoğurdun üzerine ilave ediniz. Yoğurt ve yumurtayı iyice çırpınız, daha sonra margarinimizi ilave ediniz. Karışıma un, bir miktar tuz ilave ediniz ve karıştırarak kulak memesi yumuşaklığında hamur elde ediniz. Hazırladığınız hamuru bir kenara alarak dinlendiriniz. Bu arada iç harcını hazırlayalım. Bunun için; zeytinlerin üzerine rendelenmiş kaşarları ilave ediniz. Maydanozu ilave ediniz, kırmızı pul biber ve karabiberi ilave ediniz. Tüm malzemeleri iyice karıştırınız. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Avuç içinizde yuvarlayınız, avuç arka kısmı ile bastırarak açınız. Hazırlanan poğaçaya hamurunun içerisine önceden hazır ettiğimiz içten bir miktar koyarak poğaçayı kapatınız. Uçlarına iyice bastırarak açılmaması için yapıştırdınız. Önceden yağlanmış fırın tepsisinin içerisine tüm hamuru hazırlayarak diziniz. Fırın tepsisine dizdiğimiz poğaçaların üzerine fırça yardımı ile yumurta sarısını sürünüz. Daha önceden ısıttığımız fırında 30 dk poğaçaları pişiriniz.