



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI POĞAÇA

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı zeytinyağı
1 su bardağı eritilmiş margarin
bir tutam tuz
1 tutam karbonat
Aldığı kadar un (Ortalama 600 gr.)
300 gr. kıyma
1 adet rendelenmiş soğan
1 çorba kaşığı margarin

Bir tepsinin içine önce eritilmiş ve biraz soğutulmuş margarini dökün. Buna sıra ile zeytinyağı yoğurt, karbonat, tuzu ilave edin. Karıştırın. Aldığı kadar un ilave ederek yumuşak fakat çok muntazam bir hamur elde edin. Hamuru ılık bir yerde yarım saat kadar bekletin.

Kavrulmuş kıymanın hazırlanışı: 300 gr. kıymayı, yassı bir kabın içine koyun. Buna bir adet rendelenmiş soğanı ilave edin. 1 çorba kaşığı margarin de kattıktan sonra, devamlı karıştırmak suretiyle kıymayı kavurun. Hamurdan küçük parçalar alın. Elinizde bastırarak yuvarlak bir şekil verin. Tam ortasına kıymalı malzemeden koyun. Kapatın ve kenarlarını bastırın. Tepsiye muntazam aralıklarla dizin. Bir yumurtanın sarısını çırpın. Poğaçaların üzerine sürün. Çörekotu ile süsledikten sonra sıcak fırında 30 dakika kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.

[ML® Patlıcanlı Poğaçaya için tıklayın](#)