



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI POĞAÇA

Elif Korkmazel

Hamuru için:

2,5-3 su bardağı un

1 adet yumurta

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

2 çorba kaşığı tereyağı

3 çorba kaşığı yoğurt

1 çay kaşığı karbonat

İçi için:150 gram kıyma

4 dal maydanoz

Tuz, karabiber,

1 çorba kaşığı tereyağı

Üzeri için:

1 yumurta sarısı, susam

Hamuru için gereken tüm malzemeyi kaba koyun. Karışıma unu yavaşça ekleyerek yoğurmaya başlayın ve kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Kıymalı içi hazırlamak için; tereyağında kıymayı kavurun, kıyılmış maydanoz, tuz ve karabiberle tatlandırıp soğumaya bırakın. Hamuru unlanmış zeminde açın, bardak yardımıyla yuvarlak kesin ve içi koyup yarım ay şeklinde kapatıp üzerine yumurta sarısı ve susam serpin. Poğaçayı 180 derecede 30 dakika pişirdikten sonra servise sunabilirsiniz.

[ML® Çeyrek Poğaçaya için tıklayın](#)