



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAYMAKLI POĞAÇA

1 Yumurta akı
1 kase yoğurt ya da süt kaymağı
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 kabartma tozu
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı süt
Tuz
Hamur kıvamına göre un
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Susam ya da çörekotu

Yumurta akı ve kaymağı bir kaptan iyice karıştırın.

Daha sonra yoğurdu, sütü, yağı ilave edin (sade yapmak istemiyorsanız peyniri ilave edin).

Bunları da karıştırdıktan sonra un, kabartma tozunu ve tuzu koyarak hamuru yoğurun.

Yoğurduktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve yuvarlak şekil vererek tepsiye dizin.

Üzerine yumurta sarısını sürün ve susamı ya da çörekotunu üzerine koyun.

Önceden ısıtılmış fırına koyun ve 20 dakikadan önce acmayın hamuru sakın. Azıcık kabarsın diye bekletmeyin ya da 20 dk. önce acmayın. Acarsanız hamur yapısı, kabarmaz vede yenilmez.

