



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY MAYASIZ POĞAÇA

2 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 su bardağı sıvı yağ
3 çay kaşığı tuz
2 paket kabartma tozu
7 su bardağı un
İçi için:
Beyaz peynir
Kaşar peynir
Sucuk
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Susam

İlk olarak 2 yumurtayı büyükçe bir kabın içinde güzelce çırpıyoruz. Daha sonra sırası ile yoğurdu, sıvı yağı, tuzunu katıp tekrar çırpıyoruz. En son olarak da kabartma tozunu ve yavaş yavaş unu ekleyip katılaşıncaya yoğurmaya başlıyoruz. Kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğuruyoruz ve oluşan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak elimizde ilk önce açtırıyoruz içine istenilen malzeme konulduktan sonra da elimizle yuvarlayıp kapatıyoruz. Tüm hamuru bu şekilde bitiriyoruz ve yağlı fırın kağıdı serili tepsiye koyuyoruz. En son olarak da üzerlerine yumurta sıvı yağ karışımını sürüp susam serpiştiriyoruz ve 200 derecede üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

