



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOLAY POĞAÇA

1 adet yumurta sarısı  
1 su bardağı sana hamur işi  
1 su bardağı yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
1 çay kaşığı tuz  
Aldığı kadar un  
250 gram peynir  
Tuz

Hamur için gerekli olan tüm malzemeler karıştırma kabına koyulup kulak memesi kıvamında hamur elde edin. Avucunuza aldığınız hamuru diğer elinizle bastırıp iç malzemesini ekleyin ve resimdeki gibi çay bardağı ile şekil vererek yağlı kağıt koyduğunuz tepsiye sıralayın. Poğaçaların üzerine süreceğiniz yumurta sarısının üstüne poğaçalara daha rahat sürmek için azıcık sıvı yağ ekleyin ve son olarak çörek otlarını serpiştirin. Önceden ısıtılmış fırında (hamura başlamadan önce ısıtmaya başlayın fırını) 180 derecede 50 dakika pişirin.