



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POĞAÇA

500 gr. un
300 gr. margarin
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
10 gr. tuz
30 gr. şeker
50 gr. yoğurt

Bir kabin içine unu eleyerek ortasını havuz gibi açın. Diğer malzemeleri ortasına koyarak, kremleşinceye kadar yoğurun, kenarlarındaki unu da kapatarak hamuru hazırlayın. Hamuru 15 dakika dinlendirdikten sonra 60 - 70 gramlık parçalara bölün. Arzuya göre; sade, peynirli, kıymalı içli yapılabilir. Üzerlerine yumurta sürerek 220 derece fırında 35 - 40 dakika pişirin.

[ML® Çarşı Poğaçası için tıklayın](#)