



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 2 1 POĞAÇA

5 su bardağı un
3 paket kabartma tozu
1 adet yumurta beyazı
2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı sirke
1 ay kaşığı toz şeker

İçi için:

Beyaz peynir (İsteğe göre patatesli harç, kaşarlı harç, kıymalı harç ve dereotlu harç da olabilir.)

zeri için:

2 yemek kaşığı susam

1 adet yumurta sarısı

Çörekotu

3 2 1 poğaça tarifi için önce hamuru yoğurun. En son azar azar un ekleyin. Ele yapışmayan bir hamur olmalı.

İ harcın alın, poğaaların orta kısmına bir miktar beyaz peynir ekleyin ve iki tarafından kapatın.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine, hazırladığınız poğaaları dizin.

Bir fırça yardımıyla yumurta sarısını poğaaların üzerine sürün. Yumurtaya bir damla sıvıyağ damlatın.

Son olarak susam ve rek otu ile süsleyin.

200 derece ısınmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Ilınan poğaaları servis edebilirsiniz. 3 2 1 poğaaları hazır.

