



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

3 2 1 POĞAÇA

1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
1,5 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
Yarım çay bardağı galeta unu
İçi için:
1 kase lor peynir

Bir kase içinde yoğurdu, sıvı yağın, tuzu ve kabartma tozunu karıştırın.
Bu karışım pürüzsüz olmalı.
Ardından unu yavaş yavaş kase içinde boşaltın ve yoğurmaya başlayın.
Fırını o sırada 180 derece ısıtın.
Ardından hamur kıvamı tutunca streçleyip 15 dakika dinlendirin.
Akabinde hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara bölüp elinizle yuvarlatın.
Galeta ununa batırıp yağlı kağıdın üzerine dizin.
Fırına koyup 35 dakika pişmesini bekleyin.

