



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ACIKALI CEVİZLİ POĞAÇA

250 gr margarin  
1 yemek kaşığı yoğurt  
1 adet yumurta  
5 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
1 çay kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı kaşar ppeyniri  
1 kase acıka  
1 adet yumurta sarısı  
25 adet dilim sucuk  
1 avuç ceviz

Margarin, yumurta, yoğurt çukur bir kaba alıp mikserle krema kıvamına gelene kadar çırpalım.

Kabartma tozu, tuz katılmış unu eleyerek karışımına katalım ve elimizle yoğuralım.

Hamuru 10-15 dak. dinlendirelim.

Hamuru minik parçalarda kopartıp elimizle yuvarlak açalım içine önce 1 dolu çay kaşığı acıka sürelim üzerine 1 dilim sucuk koyalım üzerine iri bir tutam kaşar peyniri rendesi koyup yuvarlak şekil verelim.

Yağlı kağıt serilmiş ve az yağlanmış fırın tepsisine dizelim.

Üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış 200 derece fırına sürelim.

---