



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACUKALI VE LORLU POĞAÇA

- 1 su bardağı lor peyniri
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 1 adet yumurta
- 1 adet yumurta beyazı(sarısı üzerine)
- 1 yemek kaşığı zeytinyağı
- 1 yemek kaşığı acuka
- 1 tatlı kaşığı karbonat
- 1 avuç kıyılmış maydanoz
- 2 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı susam

Yoğurma kabına, yukarıda saydığım tüm malzemeleri alın.
Karıştırarak, homojen ve ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun.
İstedığınız büyüklükte parçalar koparın.
Şeklini verdikten sonra üzerlerine yumurta sarısı sürün.
Susam veya çörekotu serpin.
Önceden ısıtmış olduğunuz 180 derece fırında, 20 dakika fırın kapağını açmadan pişirin.

