



ANNE POĞAÇASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 ay bardađı yođurt
1 ay bardağı sıvı yağ
2 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
1 kase lor peynir
Un
Tuz
Susam

Yumurta akı, yağ, tuz ve yoğurdu karıştırın. Sonra kabartma tozu ve unu ekleyerek yoğurmaya başlayın. Kulak memesi yumuşaklığına geldiğinde biraz dinlendirin. Dinlenmiř hamurdan minik parçalar kopararak elinizde oval şekilde açıp içine peynir koyup kapatın. Üstlerine yumurta sarısı sürüp susam ektikten sonra 160 derece fırında pişirin.

