



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BEZGİN POĞAÇA

1 su bardağı su  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 adet yumurta  
İçi için:  
Beyaz peynir  
Üzeri için  
1 adet yumurta  
Çörekotu

Akşamdan su, tuz ve undan yumuşak bir hamur yapılır. Streç filme sarılır ve bir gece bekletilir. Ertesi gün bu hamura yumurta ve zeytinyağı ilave edilir. Duruma göre kıvam ayarına gelene kadar un eklenir. Hamurun üzeri kapatılır, 45 dakika dinlendirilir. Sonra hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır, küçük açılır, ezilmiş peynir konur, kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sürülür, çörekotu serpilir. 175 derece fırında kızarana kadar pişirilir.