



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BURMA POĞAÇA

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım paket margarin
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Kalan malzemeye kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Hamur 20 dakika kadar dinlendirilir. Sonra yarım limon kadar parçalar alınır, parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Ezilmiş peynir konur, rulo yapılır. Sonra rulolar burulur ve yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında 25 dakika pişirilir.