



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇATLAK POĞAÇA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Tutam üzeri için biraz haşhaş
- 1 Adet yumurta beyazı içine sarısı üzerine
- 1 Küçük Kase peynir içi için
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 1 Paket sana hamur işi
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Paket kabartma tozu

Bir kabın içine sana hamurışı margarini, yoğurt, sıvıyağ, yumurtanın beyazını,tuzu karıştırıyoruz. Elenmiş unla beraber kabartma tozunu ilave ediyoruz.kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediyoruz.20-25dk dinlendikten sonra küçük yuvarlak parçalar koparıyoruz.içine peynir koyuyoruz puaça şeklini veriyoruz.tepsiye diziyoruz üzerine yumurta sarısı sürüp haşhaş serpiyoruz.180 derecelik fırında pişiriyoruz.