



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇOK KOLAY POĞAÇA

Ümit Koşar

2 su bardağı yoğurt

1 su bardağı sıvı yağ

2 adet kabartma tozu

Aldığı kadar un (yumuşak bir hamur)

Malzemeleri karıştırın istediğiniz şekli verin, istediğiniz malzemeyi iç olarak kullanın. Poğaçaya şeklindedey olabilir, yuvarlak da olabilir. Üzerini hiçbirşey sürmeyin. Şekillendirdiğiniz buaçaları ufalanmış bayat ekmeclere batırıp tepsiye sıralayıp önceden hazırlanmış fırında 175 derecede pişiriliyor. Çok fazla kızartılmıyor. Hiç bayatlamıyor. Bayat ekmecler yoksa susam da olabilir. Ama bayat ekmecler ufalanması ile kırıkk oluyor.

Not: Tam bir tepsi oluyor. Az ölçüde yapmak isterseniz o zaman ölçü birimi olarak çay bardağını kullanırsunuz. Bir adet kabartma tozu kullanırsınız.