



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETLİ AVOKADOLU POĞAÇA

100 gr. margarin
500 gr. kuzu kuşbaşı
1 adet soğan
1 tatlı kaşığı kişniş
1 çay kaşığı zerdaçal
1 adet çubuk karanfil
2 adet olgunlaşmış avakado
5 su bardağı un
alabildiği kadar su
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 paket kuru maya
1 paket kabartma tozu

Öncelikle tavada margarini eritin, daha sonra soğanları küp küp doğrayıp soteleyin, ardından avakadoları incecik doğrayıp tavaya ekleyin, kişniş, zerdaçal ve çubuk karanfili de ilave ettikten sonra yarım saat soteleyin. Etlер pişince altını kapatın ve soğumaya bırakın.

Derin kapta un, yoğurt, yumurta, maya, kabartma tozu ve alabildiğine suyu ilave edip yoğurun.

Ardından bir oklava yardımı ile poğaçа hamurunu dikdörtgen olarak açın arasına avakadolu kuşbaşılı harcımızı ekleyip kapatın. Poğaçalar dikdörtgen olacak. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin.