



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI POĞAÇA

1 adet yumurta
1 adet yumurta akı
1 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı fındık yağı
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu İçi için:
1 kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Susam ve çörekotu

İç malzemeyi hazırlamak için peyniri eziyoruz ve maydanozu ince ince kıyıyoruz. Hamur malzemesini karıştırıyoruz. Hamurdan küçük bezeler koparıp avucumuzun içinde açarak iç harcı koyup kapatıyoruz. Yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine diziyoruz. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörek otu ve susamla süslüyoruz. Önceden ısıtılmış 175 derecelik fırında pişiriyoruz.