



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV POĞAÇASI

100 Gr Sana Klasik
1 Bardak YOĞURT
1 Çay Bardağı sıvı yağ
1 Paket kabartma tozu
2 Çay Kaşığı şeker
2 Çay Kaşığı tuz
1 Bardak süt

Ilık sütün içine şeker ve maya konularak karıştırılır. Maya kabardıktan sonra yoğurt, margarin, sıvı yağ ve 3 bardak un eklenerek yumuşak bir hamur elde edilir. Arzuya göre içine peynir vs. malzeme eklenerek şekil verilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derecedeki fırına verilir. Kızardıktan sonra servis edilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.09.2023