



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

EV POĞAÇASI

125 Gr Sana Hamurışı
1 Fiske tuz
1 Çay Bardağı Yoğurt
1 Fiske Seker
1 Adet yumurta
1 Paket kabartma tozu
1 Çay Bardağı siviyağ

Oda sıcaklığında ki Sana Hamurisini , yumurtanın beyazini (sarisi ustune) ve diğer tüm malzemeleri derin bir kaba koyalım. Yumusak bir hamur elde edecek kadar un koyalım ve yoguralım. Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp ortasına peynir koyup kapatalım.uzerlerine yumurta sarisi ve istersek corek otu serpelim.onceden isitilmis firinda 180 derecede ustleri pembelesinceye kadar pisirelim.