



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## EV POĞAÇASI

1/2 paket margarin  
1/2 çay bardağı sıvı yağ  
2 tane yumurta  
1 su bardağı yoğurt  
1 çay kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
1 çay kaşığının ucuyla karbonat  
Aldığı kadar un  
250 gr beyaz peynir  
Üzerine çörekotu

Margarinimizi bir kaptan eritip soğumaya bırakıyoruz içine sıvı yağımızı, 1 yumurtayı, yoğurdu, tuz. Kabartma tozunu ve karbonatı ekleyip çatal yardımıyla çırpıp iyicene karıştırıyoruz. Üzerine aldığı kadar un eleyip yumuşak bir hamur elde ediyoruz. Kalan yumurtamızın sarısıyla beyazını ayırıyoruz. Beyazını, çatalla ezdiğimiz beyaz peynirimize karıştırıyoruz, sarısının da malumunuz poğaçalarımızın üzerine süreceğiz. Hamurumuzdan küçük küçük toplar kopartıp, elimizle yuvarlayıp yayarak ortasına beyaz peynirimizi koyuyoruz, sonra poğaçanın şeklinde kapatıp yağlanmış fırın tepsimize yerleştiriyoruz. Bütün hamuru bu işlemden geçirdikten sonra üzerlerine yumurta sarısı sürüp , çörek otu ile süsleyip, önceden ısıtılmış 180 C deki fırınımıza sürüyoruz.