



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FESLEĞENLİ VE NANELİ POĞACA

Elif Bayramçavuş

- 1 Kahve Fincanı Yoğurt
- 1 Kahve Fincanı Sıvı Yağ
- 1 Kahve Fincanı Yumuşak Margarin
- 1 Çay Kaşığı Tuz
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 1 Adet Yumurta
- 2 Su Bardağı Un
- 1.5 Tatlı Kaşığı Toz Nane
- 1.5 Tatlı Kaşığı Toz Fesleğen

Yoğurma kabına unu, yağları, tuzu, kabartma tozunu, toz nane ve toz fesleğeni koyalım. Yumurtanın sarısıyla beyazını ayıralım. Beyazı karışıma katalım, sarısını poğaçaların üzerine sürmek için ayıralım. Tüm malzemeyi yoğuralım. Elimize yapışmayacak kıvama geldiğinde cevizden biraz daha büyük parçalar koparıp yuvarlayalım, yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizelim. Yumurta sarısını çırpıp bir fırça yardımıyla poğaçaların üzerine sürelim. Önceden ısıtılmış 180-200 derecelik fırında pişirelim.