



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HANIM POĞAÇASI

2 adet yumurta (1 sarı üzerine)
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1,5 çay bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç için:
2 dilim beyaz peynir
Yarım demet dereotu

Hamur hazırlamak için önce sıvı malzemeler karıştırılır. Sonra un, tuz ve kabartma tozu eklenir ve orta sertlikte bir hamur yapılır. Hamur 20 dakika dinlendirilir. Bu arada ezilmiş peynir ve kıyılmış dereotu karıştırılır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Parmak uçlarıyla çay tabağından biraz küçük açılır. İç konur kapatılır, kenarlarına bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Paket Poğaçası için tıklayın](#)