



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

HELVALI POĞAÇA

İç için:

250 gr arşı helvası

Hamur için:

1 adet hamur (fırından)

4 orba kaşığı zeytinyağı

1 adet yumurta beyazı

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

Hamura yumurta beyazı ve zeytinyağı katılır ve bütünleşene kadar yoğrulur. Sonra hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır. Avuç arasında açılır. Ezilmiş helva konur, kapatılır, kenarlarına bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 175 derece fırında kızarana kadar pişirilir.