



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ISIRGANLI POĞAÇA

1 demet ısırgan otu
1 adet ufak kuru soğan
Yarım tatlı kaşığı tuz
Hamur için:
1 adet yumurta
1 adet yumurta akı
1 çay bardağı zeytinyağı
2 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Hamur malzemesi biraraya getirilerek ele yağışmayan, orta sertlikte bir hamur yapılır 20-25 dakika kadar dinlenmeye bırakılır. Bu arada ısırgan eldiven giyerek yıkanır ve doğranır. Soğan ince kıyılır, tuz ilave edilerek yumuşaması için ovulur. Üzerine ısırgan eklenir ve karıştırılır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, unlu zeminde çay tabağı kadar açılır. Kenarına yeteri kadar iç konur ve kapatılır. yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.