



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI POĞAÇA

1 adet yumurta beyazı
125 gr eritilmiş margarin
1 su bardağı süt
bir tutam dereotu veya maydanoz
1 tatlı kaşığı tuz
4 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
İç için:
2 tane kabağın rendesi
150 gr beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Yeterince haşhaş

Hamuru için olan malzemelerin hepsini geniş bir kapta kulak memesi kıvamında yoğurun. İ malzemelerini karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. ay tabağı büyüklüğünde açın ortasına 1 yemek kaşığı i koyun ve resimdeki gibi kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürüp haşhaş atın. 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.