



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABARTMA TOZU İLE BAYATLAMAYAN POĞAÇA

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı yoğurt
- 1 yumurta
- 5 su bardağı un
- 3 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı şeker
- 1 tatlı kaşığı sirke

Bir kabin içerisinde yağ, yoğurt, yumurta akını koyup karıştırın. Üzerine biraz un ve 3 paket kabartma tozunu, tuz ve şekeri ilave ettikten sonra sirkeyi ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Devamında un ekleyerek kıvamlı bir hamur elde edin.

Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar alın ve elinizde açın. Orta kısmına iç harcını koyup kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürün ve çizikler atın. Üzerine isteğe göre susam atabilirsiniz. 180 derecede 20 dakika fırına atın. Daha sonra yumuşak poğaçalarınızı servis edebilirsiniz.

