



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAYATLAMAYAN KABARTMA TOZLU POĞAÇA

2 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı sirke
1 çay kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
5 su bardağı un
1 tatlı sirke
2 paket kabartma tozu

Derin bir kaba unu boşaltıp ortasını açın. Yoğurt, yumurta, sıvıyağı ekleyip karıştırın. Ardından sirke, tuz, toz şeker ve son olarak kabartma tozunu ekleyerek yoğurmaya başlayın. Hamurunuzu en az 15 dakika yoğurmalısınız. Ardından 20 dakika dinlenmeye bırakın. Dinlenen hamurunuzu sade yapacaksanız yuvarlaklar şeklinde yağladığınız fırın tepsisine dizin. Üzerine bir yumurta sarısını sürün. 200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Pişikten sonra yiyeceğiniz kadarını servis edin. Kalanını ağzınızı sıkıca kapatabileceğiniz bir kaba alın. İçeriğindeki sirke sayesinde uzun süre saklayabilirsiniz.

