



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAKÖY POĞAÇASI

1 paket tereyağı
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz

Yeteri kadar un

İçi için:

1 kalıp beyaz peynir

Yarım demet maydanoz

Üzeri için:

1 adet yumurta sarısı

1 çay kaşığı toz şeker

1 çorba kaşığı süt

Yumuşak tereyağı, yumurta ve süt parmak uçlarıyla karıştırılır. Üzerine tuz, kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur strece sarılır, buzdolabında en az 5 saat bekletilir. Daha sonra yumurta kadar parçalar alınır. Parmak uçlarıyla kabaca açılır. Ortasına yeteri kadar iç konur, kapatılır. Üzerine yumurta sarısı, süt ve şeker karışımı sürülür. Çatalla çizik atılır. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kıpkırmızı olana dek pişirilir.
