



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KITIR POĞAÇA

Malzemeler:

2 Adet yumurta(sarıları üzeri için)
1 Paket margarin(eritilmiş)
Yarım su bardağı sıvıyağ,
1 Su bardağı yoğurt,
1 Çorba kaşığı sirke,
1 Adet kabartma tozu (mahleplisi olabilir)
Yeteri kadar tuz,
İç harcı için arzu edilen konur(lor,kıyma,patates)
Aldığı kadar un

Yapılışı:

Yumurtaların beyazlarını bir tabağa koy üzerine erimiş margarin,sıvıyağ,yoğurt bunları elinle iyice karıştır.
Üzerine sirke, tuz, kabartma tozu ve unu yavaş yavaş ilave et kulak memesi dediyimiz yumuşaklık olsun iyice yoğur. Hamurdan cevizden büyük parçalar alıp elinde hafif yassılt içine harcını koy hamuru kapatıp köfte gibi elinde yuvarla bastırmadan yağlanmış tepsiye sırala.Üzerine kalan yumurta sarılarını sürüp susam ek. 200 derece fırında pişir.