



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYIR KIYIR POĞAÇA

- 1 ay bardağı zeytinyağı
- 125 gr. oda sıcaklığında tereyağı
- 2 adet yumurta (birinin sarısı dıŐı için)
- 1 su bardađı yođurt
- 2 yemek kaŐıđı kaymak
- 1 yemek kaŐıđı toz mahlep
- 1 tatlı kaŐıđı Őeker
- 1 tatlı kaŐıđı tuz
- Maydanoz
- Dereotu
- YeŐil biber
- 1 kase Urfa peyniri
- 2 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un

Maydanoz, dereotu ve yeŐil biberi minik minik doğruyoruz. Üzerine diğer tüm malzemeleri ilave edip hamuru yoğuruyoruz. Bezelere ayırıp üzerine yumurta sarısı sürüyoruz. Turbo ayarlı fırında 185 derecede piŐiriyoruz.

