



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI CEVİZLİ POĞAÇA

50 gr margarin
1 su bardağı kepekli un
1,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
150 gr kıyma
1 adet kuru soğan
5 dal maydanoz 1 çay bardağı ceviz
1 çay kaşığı tuz, karabiber
25 gr susam

Öncelikle hamurunu yoğurmak için derin bir kabın içine sıvı malzemeleri koyun. Yumurta, yoğurt ve margarin birlikte çırpın. İçine un, kepekli un, kabartma tozu, karbonatı ilave edip yumuşak bir hamur yoğurun. İç malzemesi için; doğranmış soğanları ve kıymayı margarinle 5 dakika kavurun. Ocaktan alıp üzerine kıyılmış ceviz ve maydanozu ilave edip karıştırın. Hamuru unlanmış tezgah üzerinde açıp büyük bir bardak ağzı ile yuvarlaklar kesin ve kenarlarına kıymalı iç koyup hamuru kapatın. Fırın tepsisine dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün, istenirse çörek otu serpin 190 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.