



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI KURU POĞAÇA

300 gr. un «1,5 bardak»
1 paket margarin yağı «küçük»
1 kahve fincanı su
2 adet yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tuz
150 gr. kıyma
3 adet soğan
1,5 çorba kaşığı sadeyağ
1 çay kaşığı tuz

Çalışılacak unun ortası havuz gibi açılır ve buraya 2 yumurta sarısı bir paket margarin yağı ve tuz ve azar azar olmak üzere bir fincan da soğuk su katarak yoğurmak suretiyle bunları hamur yapmalıdır. «Yağları kafiyen erimiş halde kullanmamalıdır.» Sonra elde edilen bu hamurun üstüne iki el ile basıp ovalamak ve yuvarlamak suretiyle 30 santim kadar uzattıktan sonra 8 müsavi parçaya kesilir ve her bir parça evvelâ top gibi yuvarlanıp sonra da bastırarak suretiyle yayılıp yassıltıktan sonra bu hamurlar içi hafifçe unlanmış bir tepsiye sıralanıp üzerlerine de nemli bir bez örterek yarım saat kadar dinlenmeye bırakılır. Yarım saat sonra bu hamurları teker teker alarak alt ve üstlerini hafifçe unlamalı ve unlanmış her hamurun üstüne avuç ile bastırarak bunlara ortalama bir çay bardağı çapında bir şekil verilir. Bunların ortalarına hazırlanan kıyma eşit miktarda konur ve hamurların bir uçlarını içlerin üstüne kapatıp diğer uç ile birleştirilip hafifçe bastırıp yapıştırmak suretiyle kapatmalı ve aralıklı olarak içi hafif yağlanmış bir tepsiye yerleştirip üzerlerine tavuk tüyü ile yumurta sarısı sürülüp ve orta ısıdaki fırında 30 dakika kadar tutmalı ve sonra alarak servis yapılmalıdır.

