



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI PIRASALI POĞAÇA

Fatih Belediyesi

200 gram kıyma
4 sap pırasa
1 adet yumurta
½ su bardağı yoğurt
½ kase lor peyniri
1 su bardağı nohut unu
1 şişe soda
2 yemek kaşığı zeytinyağı
½ çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı çörekotu

Kıymayı önce bir tencereye koyup, yarım bardak su ile pişiriyoruz. Pişirdikten sonra kıymanın suyunu süzuyoruz ve geniş bir kaba alıyoruz. Başka bir kapta da yumurta, yoğurt, soda, zeytinyağı ve lor peynirini iyice karıştırıyoruz. Karışımın üzerine eleyerek unumuzu ekliyoruz ve iyice yoğuruyoruz. 1 yemek kaşığı yağda kavurduğunuz pırasaları kıyma ile iyice harmanlayarak karıştırıyoruz. Pırasaları ve kıymalı harcımızın içine tuz, karabiber ve dilediğimiz baharatları ekliyoruz. Hamurumuzu biraz dinlendirdikten sonra ufak parçalar alıp, elimiz ile poğaçâ şekli veriyoruz. Poğaçâlarımızın içine kıymalı harcımızdan ekleyip güzelce kapayarak, şekil veriyoruz. Üzerlerini dilediğiniz gibi süsleyebilirsiniz. Yağlı kağıt serili fırın tepsimizin üzerine dizdiğimiz poğaçâlarımızı 200 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

