



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI POĞAÇA

<https://www.elele.com.tr>

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı zeytinyağı
1 yumurta akı (içine konulacak)
1 yumurta sarısı (üstüne sürülecek)
Kabartma tozu
Aldığı kadar un
Tuz
İçi İçin
250 gr kıyma
1 büyük soğan
Tuz
Karabiber

Hamur malzemelerini derin bir kabın içinde ele yapışmayacak kıvama gelene kadar yoğurun ve buzdolabında dinlendirin. Başka bir tencerede soğanla birlikte kıymayı kavurun. Karabiber ve tuzunu ilave ettikten sonra soğumaya bırakın. Elinizle şekil verdiğiniz hamurlara kıyma harcını koyup tepsiye dizin. Üstlerine yumurta sarısı sürün. Önceden 180 dereceye ayarlanmış fırında 30-40 dakika kadar pişirin. Sıcak servis yapın.

