



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI POĞAÇA

Malzeme:

4 su bardağı Bizim Mutfak Un
2 adet yumurta
1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
1/2 su bardağı Bizim Margarin
1/2 su bardağı yoğurt
3/4 su bardağı Bizim Mısırozü Yağı
Tuz
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı susam
İç Malzeme için :
200 gram kıyma
1 adet soğan
1 çorba kaşığı salça
1 çay bardağı ceviz içi
4 -5 dal maydanoz
tuz, karabiber, pulbiber

Margarini eritin ve soğumaya bırakın. Yumurtalardan birinin akı ile sarısını ayrı kaplara alın. Unu kabartma tozuyla birlikte derin bir kabın içine eleyin. Üzerine 1 yumurta ve yumurta akını ekleyin. Margarin, yoğurt, sıvıyağ ve tuzunu ekleyin. Tüm malzemeyi iyice yoğurup hazırladığınız hamuru yarım saat dinlendirin. Poğaçanın iç malzemesi için soğanı küp şeklinde doğrayın. Tavadaki yağın kızdığına kadar kavurun. Salçayı ve kıymayı ekleyip kavurmaya devam edin. Tuz, karabiber, kıyılmış maydanoz ve çekilmiş ceviz içini ekleyip karıştırın. Kıymalı karışımın soğuması için kenara alın. Poğaçanın hamurundan mandalina büyüklüğünde parçalar kopartın. Hamur bezelerini avucunuzun içinde yuvarlayın. Parmağınızla orta kısımlarına oyup kıymalı iç malzemesi ile doldurun. Tekrar yuvarlayarak açık olan kısmı hamurla kapatın. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Ilık ya da soğuk servis yapın.