



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KIYMALI POĞAÇA

300 gr. un (6 kahve fincanı)
40 gr. sade yağ (2 çorba kaşığı)
80 gr. margarin (3 çorba kaşığı)
75 gr. su (1 kahve fincanı)
2 yumurta sarısı
10 gr. tuz (1 çorba kaşığı)
Kıyma içi:
150 gr. kıyma
3 büyük soğan
1 çorba kaşığı margarin
1 çorba kaşığı çamfıstığı
2 çay kaşığı karabiber
1 tutam tuz

Geniş bir tepsinin içine su konulduktan sonra ortası açılır ve buraya 2 yumurta sarısı, sadeyağ, margarin, tuz ve su konularak una yedirilerek yoğrulur. Yapılan hamur yumruklanır ve avuç içine alınarak francala şekli verilir. Sonra bir bıçak ile 8 eşit parçaya kesilir. Her parça ufak toplar halinde alınıp, yassılaştırılır, Sonra bunlar içi hafifçe unlanmış tepsiye sıralanır ve üzerlerine ıslakça bir kez örtülerek yarım saat bekletilir.

[ML® Ekmek Poğaçası için tıklayın](#)
