



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIYMALI POĞAÇA

1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
Biraz tuz
Aldığı kadar un
1 tane yumurta (sarı-sı beyazı ayrılmış)
İçerisinde:
250 gr kıyma
1 tane kuru soğan
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Biraz tuz ve karabiber

Yoğurt, yumurta, zeytinyağı ve tuzu bir kaptaki karıştırın. Üzerine kabartma tozunu ve aldığı kadar unu ekleyin ve yoğurup ele yapışmayacak bir hamur elde edin. Soğanları yemeklik doğrayın. Bir tavada karabiber ve tuz ilave ettiğiniz soğanı ve kıymayı iyice kavurun. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Çay tabağı büyüklüğünde açın ve içlerine kıymalı harçtan paylaşın ve ağızları açılmayacak şekilde kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpin. 180 derece fırında pişirin.