



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIYMALI POĞAÇA

150 gram kıyma
2 yumurta
1 demet taze soğan
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağı
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı yaş maya
1 çay bardağı süt
2 su bardağı un
2 çorba kaşığı ufalanmış peynir
3 dal maydanoz

Derin bir kabın içinde kıyılmış taze soğanı, kıymayı ve maydanozu karıştırın. Hamuru için bir yoğurt, sıvıyağı, unu ve ufalanmış beyaz peynirini bir başka kaptan yoğurmaya başlayın. Sütle karıştırdığınız yaş mayayı da içine ekleyip yoğurmaya devam edin. Üzerine 2 adet yumurtayı da ekleyip yumuşak bir hamur olana dek unu üzerine yavaş yavaş ekleyip yoğurun. Hamurdan cevizden büyük parçalar koparıp yuvarlayın. İçine kıymalı iç malzemeden yerleştirip kapatın ve tepsiye dizin. Üzerine istenirse yumurta sarısı sürebilirsiniz. 190 derecedeki fırında 15 dakika pişirip çıkartın.