



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY KIYMALI POĞAÇA

- 1 ay bardađı yođurt
- 1 ay bardağı sıvıyağ
- 2 bardak kadar un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 ay kaşığı tuz
- 1 adet yumurta (sarısıüzerine)
- 150 gr kavrulmuş kıyma

Tüm malzeme yoğurulup hamur haline getirilip, 15 dk kadar dinlendirilir. Daha sonra hamurdan bezeler koparılıp avuç içinde açılır. İstenen iç malzeme konup poğaça şekli verilip yağlanmış tepsiye dizilir, yumurta sarısı sürölüp fırınlanır.