



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK MAYASIZ POĞAÇA

- 1 su bardağı sıvı yağ
- 2 su bardağı yoğurt
- 3 paket kabartma tozu
- 4 su bardağı un
- 1 tatlı kaşığı silme tuz
- 1 küçük kase rendelenmiş kaşar
- 1 yumurtanın sarısı
- Susam
- Çörekotu

Geniş bir karıştırma kabına öncelikle katı malzemeleri alıp karıştırın. Ortasını havuz yapıp kalan malzemeleri ekleyin. Ele yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğurun. Parçalara ayırıp elinizle açtığınız hamurlara bir miktar rendelenmiş kaşar ekleyip kapatıp tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam ve çörekotunu serptikten sonra 200 derecelik fırında kontrollü bir şekilde 20-25 dakika pişirin.

