



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY POĞAÇA

1 su bardağı yoğurt
2 yumurta (1 tanesinin sarısını üzeri için ayırın)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet kabartma tozu
Alabildiğince un (yaklaşık 4 su bardağı)
İç harcı için:
Maydanoz
Lor peyniri

Yumurtaların bir tanesinin sarısını poğaçanın üzerine sürmek için ayırın. Beyazını ve diğer yumurtayı yoğurt ve sıvı yağ ile birlikte yoğurma kabına alarak karıştırın. Tuzu da ekleyip bir kez daha karıştırdıktan sonra kabartma tozunu ilave edin. Unu da yavaş yavaş ekleyerek yoğurmaya başlayın ve elinize yapışmayan bir hamur elde edin. Maydanozları ince ince kıyıp lor ile karıştırın. (Dilerseniz farklı malzemeler de kullanabilirsiniz.) Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde açın. Ortasına harcı kapatıp yuvarlak ya da D şeklinde kapatın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serip poğaçaları üzerine yerleştirin. Ayırdığınız yumurta sarısını bir fırça yardımı ile poğaçaların üzerine sürün. Arzu ederseniz üzerine susam, çörekotu ya da haşhaş serpin. Fırını 175 dereceye ayarlayıp önceden biraz ısıtın ve tepsiyi fırına verin. Kızaran poğaçalarınız ktır ktır kıvamıyla yenmeye hazırdır.

