



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY POĞAÇA

1/2 su bardağı sıvı yağ
100 gram tereyağı eritilmiş
2 yumurta Birinin sarısı ayrılacak
1 su bardağı süt
2 çay kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
4-4,5 su bardağı un
İç için:
Peynir
Üzeri için:
Yumurta sarısı

Önce bir kaba eritilmiş tereyağı sıvı yağ, süt, şeker, 1 tam yumurta, 2. yumurtanın sarısı ayrılıp akı konulur. Hepsini karıştırıp sonra unu, kabartma tozunu ve karbonatı ekleyerek karışıma yavaşça eklenir ve yoğrulur. Yalnız unu kontrollü ilave edelim, yumuşak bir hamur elde edelim (ele yapışmayan kulak memesi kıvamında) Hamuru 10-15 dakika kadar dinlendirdikten sonra, yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elimizle yuvarlayalım.

İçine peynir koyup kapatalım, üzerine yumurta sarısı sürüp önceden ısıtılmış fırında 180 derecede üzeri kızarana kadar pişirelim.

