



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY POĞAÇA

<https://www.sabah.com.tr>

1 ay bardağı süzme yoğurt
1 ay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1/2 paket rendelenmiş hellim peyniri
1/2 demet kıyılmış maydanoz
1 adet yumurtanın akı
1,5 su bardağı tam buğday unu
Tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
2-3 orba kaşığı örekotu

Hamur için tüm malzemeyi derin bir kaba alıp, ele yapışmayan ve yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp, avucunuzun içinde yuvarlayın. Pişirme kağıdı ile kaplanmış fırın tepsisine yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpin ve önceden ısıtılmış 160 derece fırında 25 dakika pişirin.

