



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY POĞAÇA

Malzemeler:

1 su bardağı yoğurt
Alabildiği kadar un
1 su bardağı margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yumurta
1 paket kabartma tozu
peynir
maydanoz
susam

Yapılışı:

Erimiş margarin, yoğurt, sıvı yağ, kabartma tozu karıştırılıp un ilavesiyle hamur yumuşak şekilde yoğrulur. Bildiğimiz poğaçaya şeklinde yapılır. Ceviz büyüklüğünde koparılıp elle açılan hamurun içine peynir, maydanoz konup üzerine az yağlı tepsiye sıralanır. Yumurta sarısı sürülüp susam serpilir. 180° de pişirilir.

[ML® Çeşnili Poğaçaya için tıklayın](#)
