



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY POĞAÇA

- 1 Su Bardağı yoğurt
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 1 Çorba Kaşığı şeker
- 2 Adet yumurtanın akı
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 125 Gr Sana Hamurışı

2 yumurtanın akı ile sarısı ayrılıp akı ile tüm malzemeler karıştırılır. Parçalara ayrılıp yuvarlak hale getirilir. Üzerine yumurtanın sarısı sürülüp, susam ya da çörekotu serpilir ve 170 santigrat dercedeki fırına sürülür.
