



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY POĐAÇA

- 4 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Bardak YOĐURT
- 2 Adet yumurta
- 250 gr süzme peynir
- 250 gr tuzsuz beyaz beyir
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Fiske tuz
- 1 Bardak süt
- 1 Bardak sıvı yağ

Tüm malzeme karıştırılarak yumuşak fakat ele yapışmayacak şekilde bir hamur yapılır. Yalnız yumurtaların sadece beyazları hamura katılarak sarılarından birisi iç malzemeye ikincisi ise iç malzemeye eklenmek üzere ayrı kaplara konur. İç malzemeyi hazırlamak için süzme peynirle beyaz peynir karıştırılır ve içirisine bir yumurta sarısıyla, biraz nane konur. Hazırlanan hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparılarak oklavıyla biraz açılır. Sonra içirisine iç malzeme konur ve kenarları öne doğru kapatılır. Orta ateşte üzeri kızarana kadar pişirilir.