



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY POĞAÇA

Jülide Erköse Tarhan

- 5 Su Bardağı Un
- 4 Çorba Kaşığı Yoğurt
- 6 Çorba Kaşığı Beyaz Peynir
- 1/2 Demet Maydanoz veya Dereotu
- 1 Çay Bardağı Sıvıyağ
- 1 Adet Yumurta
- 1 Adet Yumurta Sarısı
- 2 Paket Kabartma Tozu
- 1 Tatlı Kaşığı Çörek Otu

Unu, yoğurdu, beyaz peyniri, ince ince doğranmış maydanozu (veya dereotunu), sıvıyağı, kabartma tozunu ve 1 yumurtayla 1 yumurtanın beyazını yoğurma kabına alalım. Kulak memesi kıvamına gelinceye kadar iyice yoğuralım.

Elimize ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayarak yağlanmış fırın tepsisine dizelim.

Üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpiştirdikten sonra 200 derecelik fırında 30 dakika pişirelim. Sıcak sıcak servis yapalım.
