



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY POĞAÇA

3 orba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı karbonat
Yarım limon suyu
100 gram tereyağı ya da sıvı yağ
2 yumurta
2.5-3 su bardaęı un
1 ay kaşığı tuz
50 gram kaşar peyniri

Hamuru yoğurmak için öncelikle bir kabın içinde limon suyu ve karbonatı köpürtün. Üzerine yumurtalardan bir tanesinin sarısını ayırıp diğerlerini, oda sıcaklığında tereyağını, yoğurdu, tuzu ve unu ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun. Son olarak rendelenmiş peyniri de ekleyip hamur haline getirin. Bu hamuru dinlendirmeden hemen elinizle yuvarlak şekillerde avuç içinde bastırın ve katlayıp yarım ay ya da yuvarlak şekilde tepsiye dizin. Tepsiye dizip istenirse üzerine bolca susamı yumurta sarısıyla karıştırıp sürülebilirsiniz. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişirin, tadına doyamayacaksınız, sıcak sıcak hemen tüketin.