



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY SADE POĞAÇA

1 Su Bardağı Yoğurt
1 Çay Bardağı Sıvı Yağ
1 Adet Kabartma Tozu
Tuz
Alabildiği Kadar Un
İç Malzemesi İsteğe Göredir
Üzeri İçin;
Yumurta Sarısı
Çörekotu Veya Susam

Tüm malzemeyi kabın içine koyun, hamur kulak memesi kıvamına gelecek şekilde yoğurun.İçine arzu ettiğiniz malzemeyi koyup poğça şekli verin sonra üzerine yumurta sarısı sürün çörekotu veya susam serpiştirin. Tepsiyi önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

