



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SEPET POĞAÇA

Elif Korkmazel

2 adet yumurta
3 orba kaşığı yoğurt
2 orba kaşığı tereyağı
Yarım ay bardağı sıvı yağ
1 ay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı karbonat
Aldığı kadar un
İçi için:
100 gram beyaz peynir
6 dal maydanoz
3 orba kaşığı lor peyniri

Derin bir kabin içine yumurta, yoğurt, tereyağı ve sıvı yağı koyup karıştırın. İçine kabartma tozu, karbonat, tuz ve bir miktar unla, hamuru kulak memesi kıvamında yoğurun. İ malzemeyi hazırlamak için kıyılmış maydanoz ve peynirleri karıştırın. Hamuru unlanmış zeminde aın, bardak ağzı ile yuvarlak kesin ve tam ortasına iki çizgi atın. Üzerine i malzemeyi koyun, kenarlarını kapatıp tepsiye ters yerleştirin. Bıçakla izdiđiniz yerden hamuru aın ki i malzemesi gözüksün. Üzerine çok az miktarda yumurtanın sarısını koyup 200 derecedeki fırında 25 dakika pişirin.