



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KÖY POĞAÇASI

Malzeme:

1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı yağ
1 tatlı kaşığı dolusu karbonat
2 yumurta
2 su bardağı ılık su
aldığı kadar un
tuz

Yapılışı:

Bir kaba yoğurdun içine konmuş karbonat, yağ, yumurta, su, tuz konup karıştırılır. Un ilave edilip yoğrulur. Elle yapışmayacak hale gelinceye kadar yoğrulur. Yağlanmış fırın tepsinine bütün olarak döşenip, kızgın fırına verilir.

Not: Bu poğça kıkırdakla yapılırsa çok lezzetli olur. Hamuru yoğurduktan sonra elle büyüterek içine kıkırdağı serpip, rulo haline getirilir. Yağlanmış tepsiye konur.