



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LABNELİ POĞAÇA

Semanur Savaş

1 Su bardağı yoğurt
1 Çay bardağı sıvı yağ
1 Adet kabartma tozu
Alabildiğine un
Tuz
Pınar labne ve maydanoz yaprakları
Susam
Çörekotu

Malzemeler karıştırılarak hamur oluşturulur. Hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur. Poğaçanın şekli isteğe bağlıdır. İçine bir çay kaşığı labne koyulur. Hamurların üzerine yumurta sarısı sürülür. Fırında pembeleşene kadar pişirilir.