



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYASIZ POĞAÇA

<https://www.haberturk.com>

1 su bardağı yoğurt
2 yumurta (1 tanesinin sarısını üzeri için ayırın)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet kabartma tozu
Alabildiğince un (yaklaşık 4 su bardağı)
İçi için:
Maydanoz
Lor peyniri

Bir yumurtanın sarısını poğaçaların üzerine sürmek için ayırın.
Beyazını ve diğer yumurtayı yoğurt ve sıvı yağ ile yoğurma kabına alarak karıştırın.
Tuzu da ekleyip bir kez daha karıştırdıktan sonra kabartma tozunu ilave edin.
Unu azar azar ekleyerek elinize yapışmayan bir hamur elde edin.
Maydanozları ince ince kıyıp lor ile karıştırın. (Dilerseniz farklı malzemeler de kullanabilirsiniz.)
Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzun içinde açın.
Ortasına harcı kapatıp yuvarlak ya da D şeklinde kapatın.
Fırın tepsisine yağlı kâğıt serip poğaçaları üzerine yerleştirin.
Bir kenara ayırdığınız yumurta sarısını poğaçaların üzerine sürün. Arzu ederseniz susam, çörek otu ya da haşhaş serpin.
Fırını 175 dereceye ayarlayıp önceden biraz ısıtın ve tepsiyi fırına verin.
Kızaran poğaçalarınız ktır ktır kıvamıyla yenmeye hazırdır.

