



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAYASIZ POĞAÇA

- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta akı (sarısı üzerine sürülecek)
- 1 adet kapy biber
- 1 adet havuç
- 1 kase rendelenmiş kaşar peyniri
- Çeyrek demet dereotu
- 1 paket kabartma tozu
- 1 çay kaşığı zerdeçal
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2.5-3 su bardağı un

Öncelikle sıvı yağ, yoğurt ve yumurta akını geniş bir kaptan iyice karıştırın.

Kapy biberi ve havucu rendeleyerek karışıma ekleyin.

Ardından rendelenmiş kaşar peyniri ve doğranmış dereotunu ekleyin.

Kabartma tozu, zerdeçal ve tuzu da ekledikten sonra unu azar azar ilave ederek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avucunuzda yuvarlayarak şekil verin.

Hazırladığınız poğaçaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında altın rengini alana kadar pişirin.

Fırından çıkan poğaçalarınızı sıcak veya ılık olarak servis yapabilirsiniz.

