



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MİDYE POĞAÇA

100 Gr Sana Hamurışı
100 gr içi için beyaz peynir
1 Tatlı Kaşığı TOZŞEKER
0,5 Demet içi için maydanoz
1 Paket kabartma tozu
1 Çorba Kaşığı limon suyu
1 Adet limonun rendelenmiş kabuğu
1 Çay Bardağı yoğurt
2,5 Su Bardağı un
1 Adet Yumurtanın sarısı

Unu eledikten sonra ortasını açın eritilmiş margarin limon suyu rendelenmiş limon kabuğu yoğurt kabartma tozu tozşeker ve tuzu una ekleyin iyice yoğurarak ele yapışmayacak bir hamur elde edin 30 dakika dinlendirin hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle açın istediğiniz harçtan koyarak kapatın yarım ay şekli verdiğimiz poğaçayı ters çevirdiğiniz süzgecin yada renderin üstüne bastırıp tepsiye dizin yumurta sarısını poğaçaların üzerine sürün 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.