



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NANELİ POĞAÇA

- 2 adet yumurta
- 1'er kahve fincanı yoğurt, tereyağı ve sıvıyağ
- 1 çay bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un

Yumurtalardan birinin sarısını poğaçaların üzerine sürmek için ayırın. Yumurtanın akını ve diğer yumurtayı bir kabin içinde çırpın. Üzerine yoğurt, eritilmiş tereyağı, sıvıyağ, rendelenmiş peynir, tuz ve naneyi ekleyip karıştırın. Karışıma un ve kabartma tozunu ekleyip iyice yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. Poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürüp 180 derece fırında pişirin.

