



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİZAMİ EV POĞAÇASI

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvıyağ
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
10-15 dal maydanoz

Yumurtanın sarısı ayrılır. Diğer malzemelerle ele yapışmayan, orta sertlikte bir hamur yapılır. Hamurun üzeri kapatılır. 20 dakika dinlendirilir. Bu arada peynir ezilir, kıyılmış maydanozla karıştırılır. Süre sonunda hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Unlu zeminde parmak uçlarıyla çay tabağından küçük açılır. Yarısına yeteri kadar iç konur. Diğer yarısı üzerine kapatılır, kenarlarına bastırılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerlerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında altın rengi kızarana kadar pişirilir.