



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ODUNCU POĞAÇASI

2 yumurta
3.5 bardak un
1 paket kabartma tozu
125 gr margarin
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı yoğurt
İçine peynir

Yumurtanın birinin sarısını ayırın üstü için, diğer yumurta y oğurt tuz eritilmiş yağ karıştırılır, kabartma tozu un eklenir. Yumuşak kulak memesi bir hamur yapılır.

Hamurdan 10 beze kesilir. Merdaneyle tabak büyüklüğünde açılır onu 4 de kesilir. Aralarında peynir konur ve kapatılır.

En üstüne yumurtanın sarısı sürülür ve susam 180 ° derece sıcak fırına konur üstleri kızarıncaya alınır. Soğuyunca servis yapılır.

