



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ORGANİK POĞAÇA

- 2 Adet organik yumurta
- 1 Su Bardağı Ev yapımı yoğurt
- 1 Su Bardağı Doğal veya organik zeytinyağı
- 1 Tatlı Kaşığı Himalaya tuzu
- 3 Su Bardağı Organik tam buğday unu
- 1 Tatlı Kaşığı Karbonat

Yumurtalardan birinin sarısını üzerine sürmek üzere ayırıp, kalanını yoğurma kabına alalım. Himalaya tuzunu içine katıp elimizle karıştıralım. Yoğurt, zeytinyağı, un ve karbonatı ekleyip kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edene kadar yoğuralım. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp elimizle yuvarladıktan sonra, yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine sıralayalım. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 170 derecelik fırında 15 dakika pişirip servis yapalım.

