



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÖRGÜ POĞAÇA

Elif Bilen

4 su bardağı un  
1 su bardağı yoğurt  
1 paket margarin  
Yarım çay bardağı sıvıyağ  
2 adet yumurta (Bir yumurtanın sarısı üzerine sürülecek)  
1 paket kabartma tozu  
Göz kararı tuz  
maydonoz  
1 paket pınar labne

Unun ortası havuz yapılarak, bütün malzemeler konur. Ele yapışmayacak şekilde yumuşak bir hamur elde edilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, merdane yardımı ile yuvarlaklar oluşturulur. maydonozla pınar labne karıştırılarak ortasına konulup, iki tarafından verev olacak şekilde kesilir. Şeritlere örgü şekli verilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülüp, yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirilir.