



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ÖRGÜ POĞAÇA

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  
Bir tutam tuz  
İçi için:  
Yarım kase Zeytin veya peynirli maydonoz

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. Ortasına iç konulup, iki tarafından verev olacak şekilde kesilir. Şeritlere örgü şekli verilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülüp, yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirilir.