



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU AÇIK POĞAÇA

200 gr oda sıcaklığında margarin
1 çay bardağı yoğurt
1 adet yumurta sarısı
1 çay kaşığı mahlep
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
1 adet soğan
250 gram karışık ot

Margarin, yoğurt, yumurta sarısını mahlep ve tuzu karıştırın. Unu ve kabartma tozunu da ekleyip, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün ve yaklaşık 10 dakika dinlendirin. Bu arada iç için otları temizleyip, yıkayın. Son yıkama için kaynar su ve sirke döküp 10 dakika bekletin. Sonra otları süzgece alın. Soğanı doğrayıp sana klasik yağda kavurun. Otları ve tuzu da ilave ederek 5 dakika kavurun. Dinlenmiş hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler koparıp bezeyi avucunuzda ya da tezgahda açın. İçine hazırlamış olduğunuz harçtan koyun ve ortası hafif açık kalacak şekilde kapatın. Diğer bezeleri de aynı şekilde yapın. Yağlanmış tepsiye dizdiğiniz poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında pişirin.