



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

PASTANE POĞAÇASI

150 ml süzme yoğurt
150 ml sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
Yarım paket rendelenmiş kaşar peyniri
Yarım demet kıyılmış maydanoz
1 yumurtanın akı
1.5 bardak tam buğday unu
Tuz
Üzerine;
1 yumurtanın sarısı
2-3 yemek kaşığı çörekotu

Hamur için bütün malzemeleri bir kaba alın. Elinize yapışmayan, yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurunuzdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayın. Pişirme kağıdı serili fırın kabına yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, çörekotu serpiştirin. 160 derecelik fırında ortalama 25 dk kadar pişirin.

