



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİLAVLI POĞAÇA

2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Yeteri kadar un
İçi için:
1,5 çay bardağı bulgur
1 adet ufak kuru soğan
1 tatlı kaşığı salça
4 çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım tatlı kaşığı tuz
3 çay bardağı su
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı susam

Önce pilav hazırlanır. İnce kıyılmış soğan yağda pembeleştirilir. Yıkanmış bulgur ve salça eklenir. Birkaç tur çevirdikten sonra su eklenir. Kapak kapatılır, orta ateşte 15 dakika pişirilir. Pilav pişerken hamur hazırlanır. Yumurta, yoğurt ve yağ karıştırılır. Üzerine diğer malzemeler eklenerek, orta sertlikte bir hamur elde edilir. 10-15 dakika dinlendirilir. Süre sonunda hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Yeteri kadar pilav konur ve poğaçaya şeklinde kapatılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta ve susam serpilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.