



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POĞAÇA

T.C. Berlin Büyükelçiliği

1 su bardağı zeytinyağı (250 ml)
1 su bardağı yoğurt (200 g)
2 yumurta
1 maya
bir su bardağı ılık su (250 ml)
800 gram un
250 gram kıyma
1 soğan
200 gram beyaz peynir
isteğe göre maydonoz
Tuz

Un, zeytinyağı, yoğurt, maya, tuz, yumurta ve su bir derin kabin içinde iyice karıştırılır.

Hamur kabarana kadar, poğaçanın içi hazırlanır.

Bir tavada kıyma, tuz, kıyılmış soğan kavrulur. Diğer yandan bir kabin içinde peynir ve kıyılmış maydonoz karıştırılır.

Hamurdan aldığımız küçük parçaları çay tabağı büyüklüğünde açılır ve içine kıyma veya peynir konulur. Ortadan ikiye katlanarak kenarları iyice kapatılır.

Üzerini bir küçük fırçayla yumurtanın sarısıyla geçiniz.

Poğaçanın lezzetini arttırmak için üzerine susam da serpilebilir.

Orta hararete (150 °C) kızarana kadar pişirilir.