



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POĞAÇA

<https://www.aksam.com.tr>

1 adet yumurta beyazı
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
3,5 - 4 su bardağı un
1 çay bardağı sıvı yağ
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 yemek kaşığı çörekotu
İçi için:
100 gram kaşar peyniri
1 adet kapa biber
50 gram sucuk

Kabartma tozu ve un hariç tüm malzemeler bir araya getirilerek karıştırılır.

Üzerine kabartma tozu da ilave edilir ve azar azar un eklenir.

Ele yapışmayan ve yumuşacık bir hamur elde edilir.

Ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır ve el ile bastırılarak açılır. İçine minik minik doğranan malzemelerden yerleştirilir (tercihe bağlı olarak poğaçanın içine koyulacak malzemeler).

Yarım ay şeklinde kapatılır ve çatal ile minik dokunuşlar yapılarak kenarların birleşmesi sağlanır.

Üzerine yumurta sarısı sürülür ve çörekotu serpilir.

180 derecede önceden ısıtılmış bir fırında üzeri kızarana kadar ortalama 25-30 dakika pişirilir.

