



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POĞAÇA

- 1 Su bardağı yumuşatılmış margarin
- 1 Su bardağı yoğurt
- 3 Yumurta sarısı
- 1 Çay kaşığı karbonat
- Aldığı kadar un

- 1 Yoğurdu, margarini, az bir kısmı üstü için ayrılacak olan yumurta sarısını, tuzu ve karbonatı iyice karıştırınız.
- 2 Unu yavaş yavaş ilâve ediniz.
- 3 Yumuşak bir hamur yapınız.
- 4 Ceviz iriliğinde veya arzu edilen irilikte parçalar kopararak yuvarlayınız, ya elle veya merdane ile yarım cm. kalınlığında yuvarlaklar açınız.
- 5 Arzu ettiğiniz içi koyarak yuvarlakları kapayınız.
- 6 Üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serperek yağlanmış tepsiye diziniz.
- 7 Orta ısıda pişiriniz.

Not: Yumurta aklarını çarparak içine ilâve edebilirsiniz.

[ML® İncirli Poğaçı için tıklayın](#)[ML® Kakaolu Tatlı Poğaçı için tıklayın](#)
