



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## POĞAÇA

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

Yarım paket Margarin  
2 Yumurta (ayrı kaba kırıp bekleyiniz)  
Yarım su bardağı Sıvı Yağ  
1 Paket Bağdat hamur kabartma tozu  
1 Tatlı kaşığı tuz  
1 Su bardağı Yoğurt  
2 Yemek Kaşığı Bağdat poğaçaya ve çörek harcı (1 Yemek kaşığı 12 gr. gelir)

Unun ortası açılır. Yukarıdaki yazılı tüm malzemeler buraya konularak karıştırılarak hamur haline getirilir, arzu edilen şekil verilir Üzerine 1 yumurta sarısı karıştırılıp fırça ile sürüldükten sonra Bağdat çörek süsü arzuya göre az veya çok serpilerek 180 derece ısıda 25- 30 dakika pişirilir.

Not: Bu sade poğaçaya olur. İstanirse peynir ve maydanoz konularak peynirli poğaçaya olur Lezzetli bir poğaçaya hazırladığınızdan emin olunuz.

---