



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## POĞAÇA SANDVIÇ

2 su bardağı un  
1 paket kabartma tozu  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
Yarım su bardağı yoğurt  
1 yumurta (birinin sarısı üzeri için ayrılacak)  
Bir tutam tuz  
İsteğe bağlı olarak susam veya çörekotu  
İçi için:  
Dilimlenmiş kaşar peyniri veya istediğiniz başka peynir çeşidi  
Dilimlenmiş sucuk, pastırma veya dilediğiniz et çeşidi  
Marul, domates, turşu gibi sebzeler

Unu ve kabartma tozunu derin bir kaseye alın.  
Ortasını havuz gibi açın ve içine sıvı yağ, yoğurt, yumurta (birinin sarısını ayırın), ve tuzu ekleyin.  
Yumuşak bir hamur elde edene kadar malzemeleri yoğurun. Gerekirse azar azar un ekleyebilirsiniz.  
Hamuru istediğiniz büyüklükte parçalara ayırın ve avucunuzla yuvarlayarak açın.  
Hamurların içine istediğiniz iç malzemeleri koyun (peynir, sucuk, marul, domates vb.).  
Hamuru kapatın ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine yerleştirin.  
Üzerlerine ayırdığınız yumurta sarısını sürün ve isteğe bağlı olarak susam veya çörekotu serpin.  
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin (yaklaşık 20-25 dakika).

