



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

SADE HAMUR

MALZEMESİ

- 1 bardak yoğurt
- 1 bardak eritilmiş yağ
- 4 bardak un
- 1 tatlı kaşığı kabartma tozu

YAPILIŞI

Yoğurt iyice ezilerek bir bardak yağ yediriniz. Un ve kabartma tozu karıştırılarak ilâve ediniz. Elde edilen hamur istenirse 5-6 gün buzlukta bekletilebilir veya hemen kullanılabilirsiniz. Bu hamuru tuzlu ve tatlı olarak da yapabilirsiniz. Hamuru iki eşit parçaya bölünüz.

Tuzlu yapmak istiyorsanız: Bir parmak kalınlığında açınız ve çay bardağı ile kesilerek üzerine yumurta sürünüz. Sucuk, dilimlenmiş peynir ve ne arzu edilirse konur. Yağlanmış tepsiye diziniz. Fırında esmerleştirmeden beyaz pişiriniz.

Şekerli yapmak istiyorsanız: Yarım parmak kalınlığında açınız. Su bardağı ile kesin ve ortasına doğulmuş ceviz, tarçın ve toz şeker karışımı koyup, kapatınız. İstenilen şekil verildikten sonra fırında beyaz olarak pişiriniz. Hepsini de ılık olarak servis yapınız.

[ML® Sade Poğça için tıklayın](#)
