



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SUCUKLU POĞAÇA

Malzeme:

- 100 gr Bizim Margarin
- 1 kahve fincanı Bizim Mısırozü Yağı
- 1 çay bardağı yoğurt
- 1 çay kaşığı toz şeker
- 1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu
- 2,5 su bardağı Bizim Mutfak Un
- 1 adet yumurta
- 1 adet baton sucuk
- Üzeri için :
- 1 çorba kaşığı susam

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Kabartma tozunu ekleyip harmanlayın. Eritilip ılınmış margarin, sıvıyağ, yoğurt ve şekeri ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparın. Avucunuzun içinde yuvarlayıp hafif hafif bastırarak açın. Hamurun ortasına 1 dilim sucuk yerleştirin ve kapatın. Hazırladığınız poğaçaları yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana dek pişirin.
