



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## TAZE SOĞANLI POĞAÇA

2 yumurta  
1 demet taze soğan  
3 çorba kaşığı yoğurt  
1 çay bardağı sıvı yağ  
Kabartma tozu  
2 su bardağı un  
1 çay bardağı mısır unu  
2 çorba kaşığı ufalanmış peynir  
3 dal maydanoz

Taze soğanı ve maydanozu kıyın, içine yoğurt, sıvı yağ, mısır unu ve ufalanmış beyaz peyniri ekleyip yoğurmaya başlayın. Üzerine yumurtaları ekleyip yumuşak bir hamur olana dek yavaş yavaş un ekleyip yoğurun. Hamurdan cevizden büyük parçalar kopartıp yuvarlayın. Tepsiyeye dizin. 190 derecedeki fırında pişirin.