



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YASSI POĞAÇA

1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Yoğurt, yumurta, yumurta beyazı, sıvı yağ karıştırılır. Üzerine diğer hamur malzemeleri konur ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Hamur yarım saat dinlendirilir. Sonra hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, merdaneyle açılır, kenarına ezilmiş peynir konur, kapatılır, kenarlarına ve üstüne bastırılarak yassılaştırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece sıcak fırında kızarana kadar pişirilir.