



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAVAN POĞAÇA

2 adet yumurta
1,5 çay bardağı sıvıyağ
1,5 su bardađı su
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta

Yođurma kabında yumurta, su ve yağ karıştırılır. Üzerine tuz, kabartma tozu ve yumuşak kıvamda hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Sonra hamur yarım saat dinlendirilir. Yarım limon kadar parçalar alınır, üzerine biraz bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Yumurta sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
