



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL POĞAÇA

3 çorba kaşığı yoğurt
1 demet maydanoz
Yarım demet dereotu
10 gram kuru maya
1 su bardağı ılık süt
1 yumurta
2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
1 çay bardağı susam
200 gram kor peynir

Hamuru yoğurmak için öncelikle ılık sütün içinde kuru mayayı 5 dakika bekletin. Daha sonra ince kıyılmış maydanoz ve dereotunu bir kâbın içine alıp elinizle kıyın. Üzerine de yumurta, yoğurt, tuz ve un ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamuru 10 dakika dinlendirip unlanmış tezgah üzerinde ince açın. Üçgen şekillerde kesin. Soğanı rendeleyip peynir ve istediğiniz baharatla karıştırıp üçgenin geniş kenarına bir miktar yerleştirin. Hamuru çekıştırerek rulo yapın. Sonrada gül şekli verin. Tepsiye dizip üzerine bolca susamı, yumurta sarısıyla karıştırıp sürün. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.