



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## YEŞİLİMTRAKLI POĞAÇA

Ebru Çetinkaya

3,5 çaybardağı un  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 çay fincanı yoğurt  
yarım fincan sıvı yağ  
1 paket kabartma tozu  
125 gram margarin  
1 yumurta akı  
İçi için:  
pınar labne  
dereotu  
Üzeri için:  
çörek otu  
susam

Öncelikle 1 kutunun tamamını bir kaba koyalım ardından dereotunu robotan geçirelim ve küçük küçük oluncaya kadar robota keselim ve onu sonrada rondodan geçirelim ve dereotunun suyu çıkana kadar ezin ve onu labnenin içine boşaltıp karıştırınız ve yeşilimsi olana kadar karıştırın ve onu bir kenara koyun hamuru için hamur yoğurma kabına unu tuzu ve kabartma tozunu kayalım ve harmanlamaya başlayalım daha sonra unun ortasını açalım sonrada içine yumurta yoğurdu margarini ve sıvıyağı koyalım ve onları kulak memesine kıvamına gelinceye denk yoğuralım sonrada portakal büyüklüğünde ayıralım sonrada onları yağlanmış tepsiye koyalım ve 180 derecelik fırında kızarana kadar bişirelim poğaçalar fırından çıktıktan sonra soğutmaya bırakalım ve onların tek tek ortalarını yuvarlak bir şekilde delik açalım (fındık büyüklüğünde) ve içine hazırladığımız labneleri narince koyalım ve üzerlerini çörek otuyla yüz şekilleri verelim.