



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YOĞURT EKMEĞİ (KASTAMONU)

Kuzey Anadolu Kalkınma Ajansı

- 1 Kâse (400 gr) Un
- 2 Su Bardağı Su
- 1 Tutam Tuz
- 1 Kâse Süzme yoğurt
- 1/2 Tatlı Kaşığı Kuru nane
- 1/2 Tatlı Kaşığı Kekik
- 1/2 Demet Dereotu
- 1/2 Demet Maydanoz
- 1/2 Tatlı Kaşığı Tuz
- 1/2 Tatlı Kaşığı Pul biber
- 2 Adet Yumurta
- 2 Yemek Kaşığı Tereyağı

Un, su ve tuz karıştırılır ve pötür kalmayacak şekilde yoğrulur.

Hamurdan 4 küçük pözü oluşturulur.

İçi için; yoğurdun içerisine tüm malzemeler konulur. 4 pözü teker teker 30 cm çapında oklava ile açılır.

Açılan hamurun yarısına karıştırılan malzemeler konur, diğer yarısı yarım ay şeklinde kapatılır.

Dış bükey saçta ve hafif ateşte iki tarafı güzelce pişirilir ve tereyağı sürülerek servis edilir.

