YOĞURT İÇLİ POĞAÇA

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 kase süzme yoğurt
1 adet yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
Üzeri için:
1 adet yumurta

Hamur malzemesi bir araya getirilir ve kulak memesi sertliğinde hamur yapılır. 15 dakika kadar dinlendirilir. Bu arada iç hazırlanır. Yoğurt, yumurta, pul biber ve tuz karıştırılır. Dinlenen hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır, parmak uçlarıyla açılır. Kenarına yeteri kadar yoğurtlu iç konur ve poğaça şeklinde kapatılır, kenarlarına bastırılır. Poğaçalar yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:138098 • adı:Yoğurt İçli Poğaça • gönderen:lezzet yolculuğu • indirme tarihi:28.03.2024 - 15:23