



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ POĞAÇACIKLAR

5 su bardağı un
250 gram tereyağı (eritilmiş ılınmış)
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı yoğurt
1 tutam tuz
İçi için:
Aldığı kadar çekirdeksiz siyah dilim zeytin
Üzeri için:
Yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı susam

Hamur malzemelerini kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurun. Hamurdan minik toplar koparıp ortalarını açın. İçine zeytinlerden istediğiniz kadar koyun. Yuvarlak şekil verip yağlanmış tepsiye dizin. Üstlerine yumurta sarısı sürüp, susamı serptikten sonra önceden 200 derece ısıtılmış fırına verin. Üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

