



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ZEYTİNLİ PİLAVUNA POĞAÇASI (KIBRIS)

[Sahrap Soysal](#)

- 1 adet yumurta (oda sıcaklığında)
- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvıyağ
- 1 paket kabartma tozu
- 4 su bardağı un
- İç malzemesi için;
- 1 adet yumurta+1 adet yumurta akı
- 1 adet iri boy kuru soğan (rendelenecek)
- 1,5 su bardağı siyah zeytin (çekirdekleri çıkarılmış, incecik doğranmış)
- 1 yemek kaşığı kuru nane

İç harcını hazırlamak için; Derin bir kabın içine rendelenmiş kuru soğan ve kuru naneyi koyun. Doğranmış çekirdeksiz zeytin ya da file zeytini, bütün yumurta ve yumurta akını ekleyip iyice elinizle karıştırın. Karışımı bir kenarda bekletin.

Diğer taraftan, hamuru hazırlamak için; Sıvıyağ ve yoğurdu derin bir yoğurma kabına koyup üzerine yumurtayı katın.

Kabartma tozunu katıp unu da yavaş ilave ettikten sonra kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. (Unu az gebe 1-2 yemek kaşığı daha ekleyebilirsiniz). Hamuru oda sıcaklığında en az 60 dakika dinlendirip kıvama gelmesini bekleyin.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopanp parçalan avuçlarınız arasında yuvarlayın. Yuvarlak hamur parçalarını çay tabağı büyüklüğünde açıp içine zeytinli soğanlı iç malzemesinden iki tatlı kaşığı koyduktan sonra D şeklinde kapatın.

Ancak hamurun uçlarını iyice bastırıp kapatmaya çalışmayın. Böylece poğaçaya piştiğinde kenarian yer yer açılıp içi görünecektir.

Hazırladığınız poğaçaları sıvıyağla yağladığınız ya da fırın kağıdı serdiğiniz tepsiye aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine hiç bir şey sürmeyin.

Poğaçaları 5 dakika önceden ısıtıp 175 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında kenarian hafif kahverengi oluncaya kadar 30-35 dakika pişirip çıkarın. Sıcak sıcak servise sunun,

Not; Bu poğaçanın görünümü ufak pide gibi ve ağzı hafif açık olacak. Ortalama 10-12 adet poğaçaya olacaktır.