



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNLİ POĞAÇA

3 su bardağı un
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı ayçiçeği yağı
150 gram tereyağı
1 paket kabartma tozu
2 yumurta
Zeytin (çekirdekleri çıkarılmış)
Çörekotu veya haşhaş

Zeytinleri robottan geçirip püre haline getirin.
Unun yarısını ayırıp kalanını yoğurma kabına alın.
Yumurtalardan birinin sarısını ayırıp poğaçaların üzerine sürmek için kenara alın.
Diğer yumurtayı, yoğurt, tereyağı, ayçiçeği yağı, tuz ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın.
Azar azar un ilave ederek ele yapışmayacak bir kıvama gelene kadar yoğurmaya devam edin.
Tepsiye fırın kağıdı yerin.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda hafifçe açın.
Ortasına zeytin ezmesi koyup kapatın ve tepsiye yerleştirin.
Üzerine çırtığınız yumurta sarısını sürüp çörekotu ya da haşhaş serpin.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın ve tepsiyi fırına verin.
Üzeri kızaran poğaçalarınızı ılınınca servis edin.

