ZEYTİNLİ POĞAÇA

100 gr margarin (eritilmiş)
1 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
3.5 su bardağı un
İçine:
1 kase Çekirdeği çıkarılmış zeytin

Hamur yoğurma kabına, un ve kabartma tozu hariç hepsini ekleyip karıştırın. Kabartma tozunu ve ele yapışmayacak şekilde unu ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun.(istege göre hamura biraz dere otu kıyılıp katılabilir) Hamurdan küçük parçalar koparıp avcunuzun içinde açın, ortasına zeytin koyup iki ucunu birleştirip kapatın. Tepsiye dizip susam serpiştirin önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.

© lezzetler.com tarif no:70532 • adı:Zeytinli Poğaça • gönderen:selmann • indirme tarihi:28.03.2024 - 13:28