



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ZEYTİNLİ POĞAÇA

Hilal Akçil

- 6 Çorba Kaşığı Margarin veya Tereyağı
- 3 Adet Yumurta
- 1 Su Bardağı Yoğurt
- 1 Su Bardağı Sıvıyağ
- 1 Çorba Kaşığı Tuz
- 2 Paket Kabartma Tozu
- 1 Kase Zeytin Ezmesi
- İsteğe Bağlı Un
- Sos İçin:
- 2 Çorba Kaşığı Çörekotu
- 2 Çorba Kaşığı Susam

Yumurtalardan birinin sarısını ayırıp kalan bütün malzemeyi derin bir yoğurma kabına alalım. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edene kadar yoğuralım. Hamurdan cevizden büyük parçalar kopartalım, elimizle bardak ağzı genişliğinde açalım. İçine 1 tatlı kaşığı kadar zeytin ezmesi koyup ağzını kapatalım. Hamur bitene kadar işlemi tekrarlayıp poğaçaları yağlanmış fırın tepsisine dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu ve susam serpelim. 180 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişirdikten sonra servis yapalım.