



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

ÇEŐNİLİ POĐAÇA



1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 adet küçük kuru soğan
1 adet küçük havuç
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
8-10 dal dereotu
1 çay bardağı yoğurt
Yarım paket tereyağı (125 gr)
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İç için:
200 gr kıyma
1 adet orta boy kuru soğan
3 çorba kaşığı sıvı yağ
8-10 dal maydanoz
1 çay kaşığı tuz
zeri için:
1 adet yumurta sarısı

Çukur bir kabin içine yumurta, yumurta beyazı, ince rendelenmiş kuru soğan, havuç, yoğurt, yumuşak tereyağı, kırmızı pul biber tuz ve ince kıyılmış dereotu konur, pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırılır.

zerine unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenir, yoğrulur. Hamur 35-40 dakika dinlenmeye bırakılır.

Bu arada i hazırlanır. İnce kıyılmış kuru soğan ve sıvı yağ kavrulur. zerine kıyma eklenir, suyunu bırakıp çekene kadar kavrulur. Ateşten alınır, kıyılmış maydanoz ve tuz katılır.

Dinlenen hamurdan cevizden büyük parçalar alınır. Unlu zeminde parmak uçlarıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır. Yarısına yeteri kadar kıymalı i konur. Diğeri yarısı üzerine kapatılır. Kenarlarına bastırılır.

Bütün poğaçalar hazırlandıktan sonra yağlanmış tepsiye az aralık bırakarak dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür.

Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Poğaçalar kızarana kadar pişirilir.

Sıcak ya da ılık olarak servise sunulur.

Not: Arzuya göre hamura 1 tatlı kaşığı salça da eklenebilir.