KURU POĞAÇA

1 paket margarin
1 su bardağı ılık su
1 çay kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı toz şeker
1,5 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
Yarım küçük kalıp beyaz peynir
8 – 10 dal maydanoz
Üzeri İçin;
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı susam
1 tatlı kaşığı çörekotu

Yoğurma kabına yumuşak margarin, biraz un, toz şeker ve tuz konur. Margarin şeklini kaybedene kadar parmak uçarlıyla yoğrulur, bir taraftan da ılık su eklenir.
Üzerine bir avuç unla karıştırılmış karbonat ve kulak memesi yumuşaklığında hamur olana kadar elenmiş un eklenerek yoğrulur.
Hamurun üzeri kapatılır 20 dakika dinlenmeye bırakılır, bu arada iç malzemesi hazırlanır, peynir ezilir, kıyılmış maydanozla karıştırılır.
Dinlenen hamurdan yarım limon büyüklüğünde parçalar alınır, parmak uçlarıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır, yarısına peynirli iç konur, diğer yarısı üzerine kapatılır.
Poğaçalar yağlanmış fırın tepsisine az aralıkla dizilir. Üzerine önce çırpılmış yumurta sürülür, sonra çörekotu ve susam serpilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 185 derece fırına sürülür,poğaçalar kızarana kadar pişirilir.

Not: Kuru poğaçanın hamuru kurabiye hamuru tarzında olduğu için, kıvamının gevrek olması gerekir.