



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

AÇIK POĞAÇA



2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1,5 çay bardağı ayçiçek yağı
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 küçük kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta
1 çorba kaşığı susam

- # Çukur bir kaba yumurta, ayçiçek yağı ve yoğurt konur. Çatalla iyice çırpılır.
- # Üzerine tuz, unla karıştırılmış kabartma tozu ve yumuşak bir hamur elde edene kadar un eklenir, yoğrulur.
- # Hamur 15-20 dakika kadar dinlendirilir. Bu arada ezilmiş peynir ve kıyılmış maydanoz karıştırılır.
- # Süre sonunda hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır, unlu zeminde merdaneyle çay tabağı kadar açılır.
- # Tam ortasına uznlamasına 1 tatlı kaşığı kadar iç konur.
- # Hamur sağdan ve soldan peynirli iç görünecek şekilde kapatılır. Uçları da sağa ve sola bükülür.(Küçük bir pide gibi.)
- # Poğaçalar yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür, susam serpilir.
- # Tepsisi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Açık poğaçalar kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Poğaçaların yumuşak olması için, özellikle hamurun yumuşak olması gerekir.