



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

## GEVREK POAA



1 adet yumurta beyazı  
1 su bardađı yođurt  
Yarım kalıp margarin  
1 kahve fincanı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı sirke  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiđi kadar un  
İçi için:  
2 su bardađı rendelenmiř beyaz peynir  
zeri için:  
1 adet yumurta sarısı  
1 tatlı kaşığı haşhaş tohumu

- # Yumurta beyazı, eritilmiş margarin, sıvıyağ, sirke, tuz ve yoğurt karıştırma kabına konur, çatalla çırpılır.
- # Yumuřak bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamurun zeri kapatılır ve 20 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamur 28 eşit parçaya ayrılır. Her parça parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır.
- # Kenarına peynir konur, kapatılır, atal yardımıyla kenarlarına bastırılır.
- # Poaalar yağlamış tepsiye dizilir. Üzerlerine 1 orba kaşığı suyla karıştırılmış yumurta sarısı sürülür. Hařhař serpilir.
- # 185 derece önceden ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

**Not:** İki farklı yağ ve sirke poaaya gevreklik kazandırır.