



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

## ARI POAASI



- 2 Yumurta
- 200 gr. margarin
- 1 Kibrit kutusu kadar maya
- 1 Fincan ılık su
- 1 Adet kesme eker
- 1 Tatlı kaığı tuz
- Alabildiđi kadar un
- 1 Su bardađı peynir
- Yarım demet maydanoz
- 1 orba kaığı rekotu

- # Unun ortası havuz şeklinde açılır, ılık su, eker, ya maya konur.
- # Biraz karıştırılır, 5 dakika bekletilir.
- # zerine diğer malzemeler eklenir, yumurtanın birinin sarısı ayrılır.
- # Fazla sert olmayacak kıvama gelene kadar un eklenir.
- # Hamur elde edildikten sonra yarım saat dinlendirilir.
- # Dinlenmi hamurdan, limondan biraz küçük parçalar kopartılır.
- # Yuvarladıktan sonra, elin yanıyla ortasına oluk açılır.
- # Bu oluđa peynirli i konur.
- # Poğaça ikiye katlanır, elin yan kenarıyla ucu kapatılır.
- # zerine yumurta sarısı ve çörekotu konur, tepsiye dizilir.
- # 175 derece fırında kızarıncaya kadar pişirilir.

**Not:** Eđer vakit varsa tepsiye dizildikten sonra yarım saat dinlendirilirse daha güzel kabarır.