



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

## POĞAÇA



2 Adet yumurta  
1 Su bardağı yoğurt  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
1 Paket kabartma tozu  
1 Tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
Çörekotu  
1 Küçük kalıp peynir  
8 - 10 Dal maydanoz

# 1 yumurtanın tamamı, 1 yumurtanın beyazı, yoğurt, yağ, kabartma tozu, tuz azar azar un konarak yoğrulur. Hamur ele yapışmayacak bir kıvam alınca kadar yoğurma işlemi sürdürülür.

# 1 saat dinlendirilir.

# Yarım limon büyüklüğünde parçalar koparılır. Çalışma tezgahında parmak uçlarıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır.

# Ortasına rendelenmiş peynir ve ince kıyılmış maydanoz konup, tam ortasından katlanır.

# Bu işlem hamur bitene kadar tekrarlanır.

# Poğaçalar yağlanmış tepsiye dizilir. üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülüp, çörekotu serpilir.

# 190 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.

Not: Arzu edilirse, malzemeye 1 tatlı kaşığı mahlep de konabilir.