



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

AÇIK POAA



2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1,5 çay bardağı ayçiçek yaı
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaıı tuz
Alabildii kadar un
İçi için:
1 küçük kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
zeri için:
1 adet yumurta
1 orba kaıı susam

- # Çukur bir kaba yumurta, ayçiçek yaı ve yoğurt konur. Çatalla iyice çırpılır.
- # zerine tuz, unla karıtırılmı kabartma tozu ve yumuşak bir hamur elde edene kadar un eklenir, yorulur.
- # Hamur 15-20 dakika kadar dinlendirilir. Bu arada ezilmi peynir ve kıyılmış maydanoz karıştırılır.
- # Süre sonunda hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır, unlu zeminde merdaneyle çay tabaı kadar açılır.
- # Tam ortasına uznlamasına 1 tatlı kaıı kadar i konur.
- # Hamur sağdan ve soldan peynirli i görünecek şekilde kapatılır. Uçları da saa ve sola bükülür. (Küçük bir pide gibi.)
- # Poaalar yalanmış tepsiye dizilir. zerine çırpılmış yumurta sürülür, susam serpilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Açık poaalar kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Poaaların yumuşak olması için, özellikle hamurun yumuşak olması gerekir.