



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

EGE POĞAÇASI



1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 çay bardağı su
1 çay bardağı yoğurt
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
İçi için:
12 adet kuru domates
250 gr dilimlenmiş siyah zeytin
2 çorba kaşığı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kekik
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

- # Yoğurma kabına yumurta, yumurta beyazı, su, yoğurt ve zeytinyağı konur. Çatalla pürüz kalmayana kadar karıştırılır.
- # Üzerine tuz, unla karıştırılmış kabartma tozu ve yumuşak bir kıvamda hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurun üzeri kapatılır, 15 dakika dinlendirilir.
- # Bu arada iç hazırlanır; suda en az 2 saat bekletilmiş domatesler ince ince kıyılır. Zeytin, zeytinyağı ve kekik eklenir, karıştırılır.
- # Dinlenen hamur 24 eşit parçaya ayrılır. Her biri parmak uçlarıyla küçük çay tabağı kadar açılır.
- # Hazırlanan iç açılan hamurlara paylaştırılır ve kapatılır, kenarlarına bastırılır.
- # Poğaçalar yağlanmış ya da yağlı akağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür.
- # 5 dakika önce yakılmış, 175 derece fırına verilir. Yaklaşık 20 dakika pişirilir.
- # Ilık olarak servise sunulur.

Not: Bu poğaçanın özelliği yoğun iç malzeme kullanılmasıdır.