# 2 PEYNİRLİ POĞAÇA

2 adet yumurta
100 gram beyaz peynir
100 gram kaşar peyniri
2 çorba kaşığı tereyağı
2,5-3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı karbonat
2 çorba kaşığı limon suyu
2 çorba kaşığı yoğurt

Peynirleri bir kaba rendeleyin. Bir yumurtanın sarısını bir kaba ayırın. Peynirlerin üzerine diğer bütün malzemeleri ekleyip hızlıca yoğurun. Dinlendirmeye gerek yok hemen unlanmış tezgâhta açıp yuvarlaklar halinde kesin. İçine bir şey koymadan yarım ay şekline kapatıp tepsiye sizin. Yumurta sarısı sürüp tepsiyi 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Çıkınca çayın yanında sıcak olarak servis yapın. El oyalamayan pratik bir poğaça.

© lezzetler.com tarif no:97070 • adı:2 Peynirli Poğaça • gönderen:cankardeş • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:44