AYRANLI POĞAÇA

2 su bardağı ayran
Yarım su bardağı sıvıyağ
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır ve kalan malzemeyle yumuşağa yakın bir hamur yapılır. Hamurdan küçük yumurta kadar parçalar alınır. Unlu zeminde parmak uçlarıyla açılır. Kenarına ezilmiş peynir konur, kapatılır, kenarlarına bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:117758 • adı:Ayranlı Poğaça • gönderen:İskender • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:51