



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

AYRANLI POĞAÇA

Kullanılacak Malzemeler

- 1 yumurta
- 1 Su bardağı koyu ayran
- 3 Su bardağı un
- 125 gr.margarin (erimiş)
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Tatlı kaşığı çörekotu, tuz
- İç Malzeme: 200 gr. beyaz peyniri yarım demet dereotu veya maydanoz ile karıştırın.

Hazırlanma Şekli

Yumurtanın sarısını ayırın. Yumurta akı ve un, ayran, margarin, tuz, kabartma tozunu karıştırıp yumuşak bir hamur elde edin. Bu hamurdan küçük bezeler koparıp arasına peynirli harçtan koyup kapatın ve yuvarlayıp tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 170 dereceli ısınmış fırında pişirin.