DİYET POĞAÇA (PEYNİRLİ)

6 yemek kaşığı yulaf kepeği
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı süt
1 yemek kaşığı kuru maya
Tuz
Arzuya göre dereotu
Peynir

Yulaf kepeği ve yoğurt ile sütü derin bir kaba alalım. Üzerine yumurtaları kıralım 1 adetin sarısını üzeri için ayıralım daha sonra mayayı ve tuzu ekleyip. parmak uçlarıyla yoğuralım. oldukça ele yapışan bir hamur ellerinizi ıslatıp ara sıra daha iyi karıştırabilirsiniz. Dere otu eklemek istersek bu aşamada doğrayıp ekleyelim. yoğrulan hamuru ağzı kapalı 1 saat bekletelim ve elimizi her seferinde ıslatıp yumurta büyüklüğünde parça alıp elimizde büyütüp arasına peynir ekleyip kapatalım. Hepsine şekil verdikten sonra üzerine yumurta sarısı sürelim. 180 derecelik fırında kızarana dek pişirelim.

© lezzetler.com tarif no:132904 • adı:Diyet Poğaça (Peynirli) • gönderen:mu mu • indirme tarihi:16.04.2024 - 21:57