



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR PEYNİRLİ POĞAÇA

Malzemeler;

2 tane yumurta

1 ay bardağı yoğurt

1 ay bardağı sıvıyağ

1 ay kaşığı tuz

1 paket kabartma tozu

Üzeri için çörek otu

Aldığı kadar un

İçi için;

2 su bardağı lor peyniri

1 demet maydanoz veya dereotu

1 ay kaşığı pul biber

Yapılışı;

Yoğuracağınız kabın içine 1 yumurtayı,sıvıyağı,yoğurdu,kabartma tozunu ve tuzu koyun.Yumuşak bir hamur olana kadar un ilave edin ve yoğurun. Poğaçanın hamurunu yarım saat kadar dinlendirin.

Diğer tarafta loru, maydanozu, pul biberi karıştırın. Hamurdan küçük parçalar koparıp avucunuzda açın. Lorlu içten koyun ve kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Çörek otuyla süsleyin. Önceden ısıtılmış fırında 175 derecede kızarıncaya kadar pişirin. Afiyet olsun.
