



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAŞARLI KITIR POĞAÇA

İkbal Gürpınar

1 çay bardağı sıvı yağ  
150 gr tereyağı  
1 tatlı kaşığı karbonat  
Aldığı kadar un  
1 adet yumurta  
Tuz  
200 gr kaşar peynir rendesi  
2 kaşık süzme yoğurt

Un, yumurta, sıvı yağ, tereyağı, karbonat ve tuz karıştırılarak yoğrulur. Elde edilen hamur bezelere ayrılarak üst üste koyulur ve tekrar açılır. Bir bardak yardımı ile yuvarlaklar kesilir. Kaşar peynir rendesi süzme yoğurt ile karıştırılır ve kesilen yuvarlakların ortalarına birer kaşık koyularak kapatılır. 170 derecelik fırında 25 dakika kadar pişirilerek ılık olarak servis edilir.