ISPANAKLI POĞAÇA

250 g margarin, 1 subardağı yoğurt, 1 çay bardağı ayçiçek yağı, 5 su bardağı un, 1 paket kabartma tozu ile yumuşak bir hamur hazırlayın. Ertesi günü yarım kilo ıspanağı doğrayın 1 kuru soğan rendelenir 4 yemek kaşığı ayçiçek yağında kavrulur. Bir çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı karabiber eklenir. Arzuya göre peynir katılır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, parmak uçlarıyla açılır, yarısına iç konur kapatılır, üzerine yumurta sarısı sürülür. Orta dereceli fırında pembe renkte pişirilir.

ML® Çeşnili Poğaça için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:17082 • adı:ISPANAKLI POĞAÇA • gönderen:Şira • indirme tarihi:19.03.2024 - 10:02