



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY LOR PEYNİRLİ POĞAÇA

<https://www.elele.com.tr>

1 hazır ekmek hamuru
Yarım su bardağı su
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
1 çay kaşığı karbonat
1.5-2 su bardağı un
Yarım demet maydanoz
Yarım su bardağı lor peyniri
Üzeri için:
Yumurta sarısı

Su, ayçiçek yağı ve karbonatı küçük bir tencereye koyup orta ısı ateşte ısıtın. Ekmek hamurunu yoğurma kabına koyup üzerine bu karışımı ekleyin ve yoğurun. Unu yavaşça ekleyip yoğurarak çok yumuşak, ele yapışan bir hamur elde edin. Kıyılmış maydanozu ve lor peynirini ekleyip yoğurmaya devam edin. Elinizi ayçiçek yağına batırıp hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve parçaları yuvarlayın. Yuvarladığınız hamurları yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye yerleştirin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp 20 dakika tepside dinlendirin. Önceden 200 derecede ısıttığınız fırında yaklaşık 25 dakika pişirin. Servis yapın.

