



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PINAR LABNELİ POĞAÇA

Emine Yorulmaz

1 su bardağı sıvı yağ
1 paket labne peyniri
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
2 paket kabartma tozu
1,5 tatlı kaşığı tuz
Harcı için;
Beyaz peynir
8-10 dal maydanoz

Peyniri ezelim, maydanozu ince ince kıyalım ve iç harcını hazırlayarak bir kenara ayıralım. Sıvı yağı, labne peynirini, yoğurdu, sütü ve yumurtaları yoğurma kabına alalım. Biraz karıştırdıktan sonra unu, tuzu ve kabartma tozunu ekleyelim. İyice yoğurarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Ceviz büyüklüğünde toplar alıp ve üstlerini düzleştirilim. İçine hazırlanan harçtan koyup ve poğaçaya şekli verelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp. İlık fırına verip ve 180 derecede pişirelim. Servis tabağına alarak servis yapalım.