PINAR LABNELİ POĞAÇA

Yemekdunyasi Net

1 kutu Pınar labne peyniri
250 gr Pınar tereyağı
3 su bardağı Pınar un
1 paket kabartma tozu
yeterince tuz
İç malzemesi:
(Tercihe göre)
baharatlı patates ezmesi
peynir zeytin ezmesi
Üzerine:
Yumurta sarısı
Çörek otu

Oda sıcaklığındaki tereyağı ve labne peynirini krema kıvamına gelinceye kadar elinizle yoğurun. Un, kabartma tozu,tuzu ilave ederek yoğurun. Elinize aldığınız küçük parçaların içine iç malzemeyi koyarak kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu ilave ettikten sonra 170 derecede yaklaşık 25 dakika pişirin. Ölçülerimizle yaklaşık 20-22 tane poğıça çıkacaktır.

© lezzetler.com tarif no:61161 • adı:Pınar Labneli Poğaça • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:41