



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIRASALI POĞAÇA

1 adet yaş maya
1 su bardağı ayran
1 kahve fincanı ılık su
1 adet kasma şeker
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvıyağ
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 adet pırasa
3 çorba kaşığı sıvıyağ
1 dilim beyaz peynir
1 çay kaşığı tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta

Ilık su, maya ve şeker karıştırılır. Yağ, yumurta ve tuz eklenir. sonra yumuşak kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 1 saat dinlenmeye bırakılır. Bu arada pırasa ince kıyılır, sıvıyağda solana kadar çevrilir, tuz eklenir. Soğuyunca ezilmiş beyaz peynir katılır. Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar alınır. Parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Pırasalı iç konur, kapatılır. Poğaçalar yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir.

[ML® Pırasalı Açma Çörek için tıklayın](#)