



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

2 PEYNİRLİ OTLU POĞAÇA

3 su bardağı un
1 su bardağı koyu kıvamlı ayran
50 gr tereyağı
1 yumurta
2 çay kaşığı karbonat
2 tatlı kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı tuz,
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 tatlı kaşığı kekik
200 gr beyaz peynir
100 gr rendelenmiş taze kaşar peyniri
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
Üzeri için:
Yumurta sarısı

Tereyağını tavada kısık ateşte eritin. Yağın sadece erimesi gerekiyor, kızmadan altını kapatın ve ılıtın. Yumurtanın akını sarısından ayırın. Maydanoz ve dereotunu temizleyip kıyın. Beyaz peyniri ufalayın. Unu hamur yoğurma kabına eleyin. Ortasını havuz gibi açıp karbonatı ilave edin. Üzerine limon suyunu ekleyin. Ayran, yumurtanın akı, tuz, kırmızı pul biber, kekik, beyaz peynir, kaşar peyniri, maydanoz, dereotunu karıştırın. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Kopardığınız parçaları elinizde yuvarlayın. Fırın tepsisini yağlayın. Poğaçalar hamurlarını aralıklı olarak tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 25-30 dakika pişirin.

