



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

3 PEYNİRLİ POĞAÇA

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Bardak süt
- 1 Tutam maydonoz
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 2 Adet yumurta beyazı
- 2 Çorba Kaşığı şeker
- 200 gr labne peyniri
- 100 gr kaşar peynir
- 200 gr beyaz peynir
- 1 Paket susam
- 1 Bardak sıvı yağ
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Paket yaşmaya

Hamuru yoğuracağınız kaseye sütü,şekeri ve mayayı ekleyin kabarmasını bekleyin sonra içine yumurtanın beyazını,sıvıyağı,sanayağını tuzu kabartma tozunu ve labneyi ekleyip alabildiği kadar un ekleyin çok yumuşak bir hamur olacak şekilde ayarlayın.Kapaklı bir kabın içinde hamurumuzu mayalandırın.içine peynirli kaşarlı maydonozlu karışımı ekleyin Arzu ettiğiniz poğaçaya şeklini verin ve üzerine 1 yumurta sarısını az sıvı yağla çırpıp poğaçaların üzerine sürün.Üzerine susam serpin ve 180 derece ısıtılmış fırında üzerine kızarana kadar pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 17.04.2024