



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

5 DAKİKA POĞAÇASI

1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
4 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
2,5 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1,5 paket kabartma tozu
3,5 su bardağı un
İç harcı için:
1 su bardağı beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
1 adet yumurta sarısı

Yoğurma kabına yumurta, sıvı yağ, eritilmiş tereyağı, yoğurt, tuz ve kabartma tozunu alıp karıştırın. Azar azar un ilave ederek yoğurmaya başlayın. Kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Maydanozları ince ince doğrayıp peynirle karıştırın. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle düzleştirin. Aralarına maydanoz-peynir karışımından koyup D şeklinde kapatın. Poğaçaları yağladığınız tepsiye dizip üstlerine yumurta sarısı sürün ve çatala şekil verin. Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Tepsiyi fırına verin ve 25-30 dakika kadar pişirin. Poğaçalarınız hazır.

