



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

ANNEMİN PEYNİRLİ POĞAÇASI

Poğaçı Hamuru için:

3-3 1/2 Su Bardağı Buğday Unu (300-350g)

1 Paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

1 Adet Yumurta

1 Çay Bardağı Yoğurt (100-105g)

1 Çay Bardağı Zeytinyağı (100ml)

1 Çay Kaşığı Toz Şeker

1 Çay Kaşığı Tuz

İç Malzemesi için:

1 Su Bardağı Orta Yağlı Beyaz Peynir

1/2 Demet Maydanoz (İnce Kiyilmiş)

1/2 Çay Kaşığı Tuz ve Karabiber

Üstü için:

1 Yumurta Sarısı

1-2 Yemek Kaşığı Su

1 Yemek Kaşığı Çörek Otu veya Susam

Fırınınızı önceden 180° C ayarlayın ve ısıtın.

Buğday unu ve Pakmaya Hamur Kabartma Tozu'nu beraber eleyerek büyükçe bir kaba aktarın.

Üzerine diğer hamur malzemelerini de ekleyip, ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edinceye dek 5-6 dakika yoğurun.

Maydanoz, peynir, tuz ve karabiberi bir kasede spatula veya çatal yardımı ile karıştırıp, iç malzemesini hazırlayın.

Hamurdan bir cevizden biraz daha büyük parçalar alıp, avucunuzda yassılaştırarak içlerine maydanoz ve peynir karışımından ekleyip kapatın.

Üzeri için, 1 yumurta sarısı ve suyu çırparak fırça veya bir çay kaşığı yardımıyla poğaçalara sürün.

Önceden 180° C ısıtılmış fırında 25-30 dakika üstü kızarıncaya kadar pişirin.



© lezzetler.com tarif no:122126 • adı:Annemin Peynirli Poğaçası • gönderen:akın tay • indirme tarihi:03.04.2025 - 06:44