



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALIK SIRTI POĞAÇA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Kahve Fincanı sirke
- 250 gr peynir
- 1 Tatlı Kaşığı şeker
- 2 Bardak YOĞURT
- 3 Paket kabartma tozu
- 1 Bardak ZEYTİNYAĞI

Sıvı malzemeleri yoğurma kabına alıp karıştırın. Kabartma tozunu ekleyip, üzerine limon suyunu dökün. Azar azar un ilave edip, yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan küçük mandalina büyüklüğünde parçalar alıp, elinizde hafif açın. Tahtanın üstünde biraz daha açtıktan sonra, ortasına peynir koyun ve kenarlarını balık sırtı kesin. Peynirin üstüne balık sırtı örgüsü gibi örün. Yağlanmamış bir fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, 180 derecelik fırında üzeri kızarana dek pişirin.