



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BOHÇA POĞAÇA

1 ay bardađı yođurt
125 gr Yumuřak margarin
1 adet kabartma tozu
1 ay bardađı yođurt suyu
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay kaşığı tuz
1 adet yumurta
1 su bardađı peynir
125 Gr Sana Hamurışı

Peynir ve yumurta dışında tüm malzemeleri karıştırıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun .Peyniri rendeleyip yumurta akı ve maydanozla karıştırın .Hamurdan yumurtadan biraz kck parçalar alıp masada elinizle yuvarlak aın. Hamurun 4 yanını kesin. Peyniri ortasına koyup yandaki parçaları üzerine kapatın. Dilerseniz kesmeden hamuru kese gibi büzerek de kapatabilirsiniz. zerine yumurta sarısı sürüp susam va rekotuyla süsleyerek önceden ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.