



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BOL OTLU PRATİK POĞAÇA

- 125 gram margarin
- 1 kahve fincanı zeytinyağı
- 1 çay bardağı süzme yoğurt
- 1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
- Yarım paket Pakmaya Karbonat
- 1 paket Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayası
- 1 tatlı kaşığı limon suyu
- 2 çay kaşığı tuz
- 1 adet yumurta (akı hamurun içine, sarısı üzerine)
- 2-2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı kıyılmış ot karışımı (taze reyhan, dereotu, nane)
- İç Malzemesi İçin:
  - 100 gram orta yağlı beyaz peynir
  - 100 gram tatlı lor peyniri

Oda sıcaklığında yumuşamış margarini, yoğurdu, yumurtanın akını ve zeytinyağını yoğurma kabına alın. Hafifçe karıştırın.

Tuzu, 1 tatlı kaşığı limon suyunda erimiş Pakmaya Karbonatı ilave edin. Hafifçe karıştırdıktan sonra 2 bardak unu ve Pakmaya Instant Kuru Hamur Mayasını ekleyin. Yoğurmaya başlayın.

Kalan yarım bardağı da kontrollü olarak ekleyin. Pürüzsüz ve ele yapışmayacak kıvamda bir hamur elde edince; Pakmaya Hamur Kabartma Tozunu, yeşillikleri ilave edin. Tekrar yoğurun.

Hamurdan 60 gramlık parçalar koparın. Her parçayı avucunuzun içinde açın, ortasına peynirli karışımı yerleştirin. İkiye katlayıp kenarlarını iyice bastırın ki hamurlar pişerken açılıp dağılmasın.

Poğaç hamurlarını yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Üzerlerine fırçayla yumurta sarısı sürün.

170 dereceye ayarlı fırında, üzerleri iyice kızarıncaya kadar yaklaşık 30-35 dakika pişirin.

