



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİFTLİK POĞAÇA

- 150 Gr margarin (eritilmiş soğutulmuş)
- 1 Çay bardağı yoğurt
- 1 Çay bardağı su
- 1 Çay bardağı sıvı yağ
- 1 Çorba kaşığı toz şeker
- Tuz
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Çorba kaşığı sirke
- Aldığı kadar buğday unu
- 1 Yumurta (akı peynire karıştırılacak sarısı üzerine sürülecek)
- Çörek otu
- Susam
- İÇİ
- 200 Gr beyaz peynir
- 2 - 3 dal ince kıyılmış ıspanak
- 1 Haşlanmış ezilmiş patates
- 1 Ufak havuç rendesi
- 2-3 Dal maydanoz
- 2-3 Dal dereotu (ince kıyılmış)
- 1 Tatlı kaşığı çörek otu
- 1 Çay kaşığı pul biber

Bir yoğurma kabına margarini, yoğurdu, suyu, tuzu, şekerini, sıvı yağı, sirkeyi .kabartma tozunu koyun karıştırın. Aldığı kadar unla yumuşak bir hamur yapın, hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartın elinizde çay tabağı büyüklüğünde açın. Bir kapta beyaz peynir, maydanoz, dereotu, havuç, patates, ıspanak, susam ve yumurta akını karıştırın, bir tatlı kaşığı açtığınız hamurun ortasına koyun. Yarım daire şeklinde kapatın tepsiye dizin, üzerine yumurta sarısı sürün. Susam ve çörek otu serpin, önceden 180 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin.