



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ EV POĞAÇASI

[www.sefabdullahusta.com](http://www.sefabdullahusta.com)

125 gram yumuşamış margarin  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı yoğurt  
1 yumurta  
1 yumurta akı  
1 yemek kaşığı sirke  
1 paket kabartma tozu  
5 su bardağı un  
İç harcı için:  
Peynir  
Maydanoz  
Kekik  
Tuz  
Karabiber  
Kırmızı biber  
Üzeri için:  
Yumurta sarısı  
Çörekotu

Kabın içine yumuşamış margarini, sıvı yağı, yoğurdu, yumurta ve yumurta akını, sirkeyi ve tuzu alalım. Güzelce karıştıralım. Kabartma tozunu ve azar azar unu ekleyerek yumuşak elimize yapışmayan bir hamur elde edene kadar yoğuralım. Hamurumuz kıvam aldığı anda 10 dakika dinlendirelim. Biz bu arada iç harcı hazırlayalım. Kabın içine beyaz peyniri (orta yağlı) küçük küçük doğrayalım. Maydanozu da ince ince kıyalım. Üzerine karabiber, kırmızı biber, kekik ve çok az tuz ilavesi (peynir tuzlu ise eklemeyelim) ile güzelce karıştıralım. İç harcımız hazır. Hamurumuzdan cevizden biraz büyük parçalar kopararak elimizde yuvarlayalım. Tezgahta elimizle biraz açarak ortasına iç harcımızdan koyarak kapatalım. Poğaçaları istediğimiz şekilde hazırlayarak yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizelim. Bütün hamur hazırlandıktan sonra üzerine yumurta sarısı sürerek çörek otu serpelim. Önceden ısıtılmış 170 dereceli fırında 30-35 dakika pişirelim. Poğaçalar piştiğinde fırından çıkarıp elimizle üzerlerine hafif su serpelim. Temiz bir bez ile örtelim.



