



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

EV POĞAÇASI

Hamuru için:

4 Su bardağı un

300 gr margarin

100 gr yoğurt

2 Adet yumurta

1 Tatlı kasığı karbonat veya 1 çay kasığı kabartma tozu

1 Çorba kasığı limon suyu

Yeterince tuz

İçi için:

1 Demet dereotu

1 Demet maydanoz

200 gr beyaz peynir

Maydanozu ve dereotunu ince ince kıyıp peynirle birlikte karıştırın.

Bir kabin içine unu eleyip, ortasını havuz gibi açın.

Margarini ezerek krem haline getirin, yoğurt ilave edin, biraz tuz koyun.

Limon suyu ve karbonatı unun ayrı ayrı yerlerine serpistirin.

Bütün malzemeleri karıştırarak hamur haline getirin.

Üzerini nemli bir bezle örterek 20 dakika hamuru dinlendirin.

Yarım yumurta büyüklüğünde hamurdan parçalar alarak yuvarlayın.

Yarım santim kalınlığında inceltin.

İçine daha önceden hazırladığınız peynirli içi koyun ve yarım daire şeklinde kapatın.

Elinizle bastırarak bir santim kalınlığında yassılastırın.

Yağlanmış tepsiye dizin ve üzerine yumurta sarısını sürün.

Yüksek hararetle fırında 45 dakika pişirin.

Fırından çıkartıp servis yapın.