



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV USULÜ KARAKÖY POĞAÇASI

Malzeme

- 1 paket Sana zeytinyağlı margarin
- 1 çay bardağı soğuk su
- 1 adet yumurta
- 1 yemek kaşığı Knorr sebzeli çeşni
- 1 yemek kaşığı sirke
- 1 paket kabartma tozu
- aldığı kadar un
- içi için;
- 250 g beyaz peynir
- ½ demet dereotu
- 1 tatlı kaşığı kuru nane
- üzeri için;
- yumurta sarısı

Hazırlanışı

1. Derin bir kâseye ilk önce yumurta kırıp üzerine oda sıcaklığında beklettiğiniz Sana Zeytinyağlı margarini, Knorr sebzeli çeşniyi, sirkeyi, kabartma tozunu koyup karıştırın. Hamur kıvamına gelinceye kadar un ilave edip yoğurun. (kulak memesi kıvamı)
2. Harç için kâseye beyaz peyniri, kıyılmış dereotunu ve kuru naneyi koyup karıştırın.
3. Poğaçalar hamurundan istediğiniz büyüklükte parçalar koparıp yuvarladıktan sonra hamurun üzerine parmakların ile basıp yayın. Hamurun içine peynirli harçtan koyup hamuru ikiye katlayıp yağlanmış tepsiye dizin. Poğaçaların üzerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürün.
4. Önceden 185 derece de ısıttığınız fırında üzerleri kızarana kadar pişirip ılık olarak servis edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 03.04.2023