



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GLUTENSİZ PEYNİRLİ POĞAÇA

<https://migros.com.tr>

3-4 su bardağı glutensiz un  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 su bardağı yoğurt  
4 çorba kaşığı tereyağı  
240 gr. margarin  
1 paket kabartma tozu  
1 su bardağı rendelenmiş beyaz peynir  
1 adet yumurta

Un, margarin, tereyağı, yoğurt, sıvı yağ, yumurta, tuz ve kabartma tozunu bir kaba koyun. Mikser ile karıştırın ve unlu masanın üzerine koyup yoğurun. Rulo halinde uzatın ve parça parça kesip toz yapın. İçini peynirle doldurun. Üzerini kapatın ve yumurta sarısı sürün. Çörekotu serpin ve 175 derecede 15 dakika pişirin.

