



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GONCAGÜL POĞAÇA

1 adet yaş hamur
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta beyazı
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Yumuşamış tereyağı hamura eklenir ve yoğurarak yedirilir. Sonra iri ceviz kadar parçalar alınır, merdaneyle çay tabağı kadar açılır. Ortasına gitmeden bıçakla 4 adet kesik atılır. Ortasına yumurta beyazıyla ezilmiş beyaz peynir konur. Peynir görünecek şekilde kenarlarda ki hamurlar gül goncasi gibi sarılır. Kenarlarına yumurta sarısı sürülür. Poğaçalar yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece fırında pişirilir.
