



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÖRÜMCE POĞAÇASI

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Yarım paket margarin
Yarım demet maydanoz
1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Üzerine yoğurt ve yumuşak margarin eklenir ve mikserle 1-2 dakika çırpılır. Sonra çok ince kıyılmış dereotu, pul biber, tuz ve kabartma tozu ilave edilir. Son olarak yumuşak bir hamur olana dek un eklenerek yoğrulur. Hamur 20 dakika kadar dinlendirilir. Zaman dolunca hamurdan yarım limon kadar parçalar alınır, yuvarlanır ve avuç arasında küçük bir çay tabağı kadar açılır. Bir miktar ezilmiş peynir konur ve kapatılır, kenarlarına iyice bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. 175 derece fırında kızarana kadar pişirilir.