



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAHVALLI POĞAÇASI

Malzemeler:

- 250 gram margarin
- 1 ay bardağı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 2 adet yumurta
- 3 yemek kaşığı rende kaşar peyniri
- Aldığı kadar un
- Yeteri kadar tuz
- İçi için:
- 1 kase beyaz peynir
- Yarım demet maydanoz
- Yeteri kadar örekotu

Hazırlanışı:

Oda ısısında yumuşamış margarini yoğurma kabına alın. Sıvı yağ, yoğurt, rende kaşar peyniri, 2 adet yumurta beyazı ve az tuz katıp karıştırın. Un ve kabartma tozunu koyup hamuru yoğurun. Üzerini bir folyo ile kapatıp 15 dakika dinlendirin. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp tezgahta elinizle inceltin. İçine ezilmiş peynirle doğranmış maydanoz katılmış harçtan birer tatlı kaşığı kadar koyup kapatın. Yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün. Çörekotu serpin. 180 derecedeki ısıtılmış fırında pembe renkte pişirip sıcak servise sunun.