



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARBONATLI PEYNİRLİ POĞAÇA

2 tatlı kaşığı karbonat
1 limon suyu
2 çorba kaşığı yoğurt
100 gram beyaz peynir
3 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurta
Aldığı kadar un

Yoğurma kabının içine yoğurdu, yumurtayı, tereyağını ve ufalanmış beyaz peyniri ekleyin. Üzerine limonla köpürtülmüş karbonatı ve unu azar azar ilave ederek yumuşak bir hamur oluncaya kadar yoğurun. Daha sonra elinizle şekil verip tepsiye dizin. Üzerine istenirse yumurta sarısı sürülebilir. 200 derecede 12-20 dakika pişip sıcak sıcak ikram edin.