# KIZARTMA EKONOMİK POĞAÇA

1 adet yumurta
1 su bardağı su
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kalıp az yağlı beyaz peynir
Kızartmak için:
Sıvıyağ

Hamur malzemesiyle kulak memesi yumuşaklığında hamur yapılır. Yarım saat kadar dinlendirilir. Sonra yarım limon kadar parçalar alınır, merdaneyle çay tabağı kadar açılır. Kenarına ezilmiş peynir konur, kapatılır, kenarlarına bastırılır. Sıcak yağda iki yüzü altın rengi kızartılır.

© lezzetler.com tarif no:95773 • adı:Kızartma Ekonomik Poğaça • gönderen:Ataol • indirme tarihi:21.05.2024 - 06:39