



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PEYNİRLİ POĞAÇA

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
2 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Aldığı kadar un
200 gram peynir
Çörekotu

Süt, yağ, iki yumurta, tuz, kabartma tozu ve unu derin bir kaptan yoğurun. Yumuşak ama yapışmayan kıvama gelene kadar işleme devam edin. Hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın. Bu parçaların içlerine peynir ve maydanoz koyarak şekil verin. Tepsiye dizin. Üstlerine yumurta sarısı sürün. 170 derecede üstü kızarıncaya kadar pişirin.

