



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK POĞAÇA

Gülşen Ger

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet kabartma tozu
- 4 su bardağı un (aldığı kadar)
- 1 demet maydanoz
- 250 gram lor peyniri
- 1 adet yumurta sarısı

Hamur için gerekli malzemeler karıştırılır. Hamur kulak memesi kıvamına gelecek şekilde yoğrulur. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlanır. El ile hafifçe açılır. Ortasına peynirli harç konulup kapatılır ve yuvarlatılır. Poğaçaya şekli verildikten sonra tepsiye dizilerek üzerine yumurta sarısı sürülür. 175 derece fırında pişirilir.

