KOLAY POĞAÇA

3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım limon suyu
1 çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
2 yumurta
2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
50 gram kaşar peyniri
200 gram lor peynir
3 dal maydanoz ya da dereotu

Hamuru yoğurmak için öncelikle karbonatı limon suyuyla köpürtüp bir kaba alın. Daha sonra üzerine bütün malzemelerin hepsini ekleyin. Sadece yumurtalardan birinin sarısını üzeri için ayırın. Hamuru peynirlerle, maydanozla birlikle yoğuracaksınız. Yoğrulan hamuru tezgâh üzerinde açın. Yuvarlak şekillerde kesin. Hamuru katlayıp yarım ay ya da yuvarlak şekilde tepsiye dizin. Tepsiye dizip istenirse üzerine bolca susamı yumurta sarısıyla karıştırıp sürülebilir. 190 derecedeki fırında 25 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:98950 • adı:Kolay Poğaça • gönderen:siyami • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:13