



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU POĞAÇA

500 gram un
200 gram tereyağı
100 gram peynir
Yarım demet maydanoz
Tuz
4 yumurta

Unu hamur tahtasına eleyip, ortasını havuz gibi açınız. Açılan yere üç yumurta sarısı, erimiş tereyağı ve tuz koyup, iyice ezdikten sonra, iki kahve fincanı su ilâvesiyle yumuşak bir hamur elde ediniz. Elde ettiğiniz hamuru silindirik haline getirip 12 parçaya ayırınız. Her parçayı kesilen yönlerin üstüne gelmek üzere yassılatıp unladığınız tepsiye diziniz. Üzerlerine nemli bez örterek yarım saat kadar dinlenmeye bırakınız.

Diğer tarafta peyniri çatalla ezerek, maydanoz ve yumurta akı ilavesiyle iç hazırlayınız.

Dinlendirdiğiniz hamurları teker teker yassılatıp, yarım santim kalınlığında daireler haline getiriniz. Ortalarına, hazırlanan içten koyup, yarım daire halinde kapatınız. Yağladığınız tepsiye dizip, üzerine yumurta sarısı sürünüz ve fırında pişiriniz.