LABNE PEYNİRLİ POĞAÇA

Anne Levin

250 gr. tereyağı (oda ısısında)
1 paket labne peyniri
1/2 demet dereotu
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
içi için:
zeytin ezmesi
ceviz
salça
üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
susam

Tereyağ ve labne peynirini krema kıvamına gelinceye kadar çırpılır. Unu, kabartma tozu, ince kıyılmış dereotu ve tuzu ekleyip güzelce yoğurulur. Hamurdan küçük parçalar kopartılır. Elinizde yuvarlayıp avuç içinde açın. Zeytin ezmesinden(veya salça ve ceviz) sürüp kapatın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. 175 derece fırında 25-30 dakika pişirin.

© lezzetler.com tarif no:59283 • adı:Labne Peynirli Poğaça • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:17