



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## LABNELİ POĞAÇA

- 3 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 1 Kutu Labne
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Su Bardağı süt
- 0,5 Kalıp beyaz peynir
- 2 Yemek Kaşığı çörekotu
- 2 Yemek Kaşığı susam
- 0,5 Demet maydanoz
- 2 Adet yumurta(birinin sarısı üzerine sürülecek)
- 0,5 Su Bardağı sıvıyağ

Yumurtalardan birinin sarısını ayırıp kalanı derin bir kaseye kırın. Labne,süt, Sana Hamurışı margarin, sıvıyağ, tuz katın. Kabartma tozunu ve unu eleyerek ekleyin. Unu azar azar katın kulak memesi kıvamına gelince eklemeyi kesin. Diğer tarafta peynir ve maydanoz karışımını hazırlayın. Hamurdan küçük bir mandalina kadar parçalar koparıp avucunuzda çay tabağı büyüklüğünde açın, iç malzemeden koyup şekildeki gibi kapatın. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizin.Üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu ve susam serpin.200 derecede kızarana kadar pişirin.