



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU VE PEYNİRLİ POĞAÇA

www.sefabdullahusta.com

2 adet yumurta
150 gr. peynir
Yarım adet limon
1 çay kaşığı karbonat
250 gr. margarin
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Çörekotu

1 adet yumurta sarısını ayırın. Kalan yumurtaları bir kaba aktarın. Üzerine ufalanmış beyaz peynir, limon suyu, karbonat, oda sıcaklığındaki margarin ve aldığı kadar unu ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avuç içine açın. İçine herhangi bir malzeme koymadan hamur parçalarını ikiye katlayın. Yağsız tepsiye dizin. Üzerine, ayırdığınız yumurta sarısını sürüp, çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzerleri kızarana kadar pişirin.

