



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ & CEVİZLİ POĞAÇA

Malzeme

- Hamuru için
- 250 g Sana Hamur işi
- 2 adet yumurta
- 1 kahve fincanı süt
- 1 kahve fincanı yoğurt
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 3 su bardağı un
- Harcı için:
- 200 g lor peyniri
- ½ su bardağı ince çekilmiş ceviz
- 1 tatlı kaşığı kekik
- 1 tatlı kaşığı nane
- 1 tatlı kaşığı kırmızı pul biber

- Üzeri için:

- 1 adet yumurta sarısı
- Çörek otu,

Hazırlanışı

Harcı için tüm malzemeyi derin bir kaba koyup lor peynirini, baharatları ve ince çekilmiş cevizi iyice karıştırın. Bir kabın içinde oda sıcaklığında beklettiğimiz Sana Hamur işini, yumurtaları, sütü, yoğurdu, tuzu, kabartma tozunu yavaş yavaş un ilave ederek ele yapışmayacak hale gelene kadar yoğurun. Hamur ele yapışmaya devam ediyorsa un ekleyip yoğurun. Kıvamına gelen hamurdan küçük bezeler koparın hamuru avuç içi büyüklüğünde açtıktan sonra içine Lor peynirli cevizli harçtan koyup kenarlarını kapatın. Lor peynirli cevizli poğaçaları Sana Hamur işiyle yağlanmış tepsiye dizin. Poğaçaların üzerine bir fırça yardımıyla yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpin. Önceden 185 derecede ısıtılmış fırında poğaçaların üzerleri kızarana kadar pişirip, sıcak olarak servis edin.

Püf noktası

Harcın içinde kullanacağınız ceviz yerine kıyılmış yeşilliklerde kullanabilirsiniz. (taze nane, dereotu, maydanoz, taze soğan gibi.)