



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOR PEYNİRLİ POĞAÇA

1 ay bardağı sıvı yağ  
1 ay bardađı yođurt  
1 ay kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
2 adet yumurta  
3-4 bardak un  
İçi için:  
2 bardak lor peyniri  
1 demet dereotu  
1 ay kaşığı kırmızı pul biber

Kaba, 1 yumurta, sıvı yağ, yoğurt, kabartma tozu ve tuz koyup, içine azar azar un ilave ederek yumuşak bir hamur tutun. 20 dakika bekletin.

Hamurdan kck parçalar koparıp, tabak şeklinde aın. Lor peyniri, dereotu ve pul biberini karıştırın. Hamurun ortasına yerleştirip, kapatın. stne yumurta sarısı sürüp rek otuyla süsleyin. 175 derecelik fırında üstü pembeleşene kadar kızartın.

