



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ POĞAÇA

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı yoğurt
- 1 Çay Bardağı hamurışı margarin (eritilmiş)
- 2 Şu Bardağı Lor Peyniri
- 1 Yemek Kaşığı sirke
- 3 Çay Kaşığı pul biber
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Yemek Kaşığı çörekotu
- 1 Çay Kaşığı tuz
- 7 Çay Bardağı un
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Adet yumurta
- 1 Adet kuru soğan bir orta boy
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ

Eritip ılıttığınız margarini ve sıvıyağı yoğurma kabına aktarın. Yoğurt, sirke ve yumurtayı ekleyip kabartma tozu ve tuzu da atıp karıştırın. Unu da ilave edip hamuru pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun kulak memesi yumuşaklığında ve ele yapışmayan bir kıvamda olması gerekir. Hamuru üzeri örtülü halde yaklaşık 30 dakika dinlendirin. Diğer taraftan iç harcını hazırlamak için; incecik doğradığınız soğanı, kırmızı pul biberi bir kaseye koyup karıştırın. Üzerine yıkayıp ayıkladıktan sonra ince ince doğradığınız maydanozu ve lor peynirini katıp tekrar harmanlayın. Dinlenmiş olan hamurdan ceviz büyüklüğünde 15 adet parça koparın. Hamur parçalarını tezgahın üzerinde inceltip pasta tabağı büyüklüğüne getirin. Hazırladığınız yufkaların üzerine birer tatlı kaşığı peynirli harç koyup hamurları ikiye katlayın. Hamurları bıçakla üçgen şeklinde parçalara ayırın. Üçgen börekleri yağlanmış fırın tepsisine yerleştirip üzerlerine fırça yardımıyla yumurta sarısı sürüp kenarlarına çörekotu serpiştirdikten sonra 175 dereceye ayarlı fırında, üzerleri altın sarısı oluncaya kadar, 45-50 dakika pişirin. Fırından çıkarıp ılık ya da sıcak olarak servis yapın.