



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU DOMATES VE BİBERLİ POĞAÇA

<https://naturelkaseyirdefteri.com>

- 1/2 bardak organik tam cavdar unu
- 1/2 bardak organik tam buğday unu
- 150 gr Lor peyniri
- 4-5 yemek kaşığı Zeytinyağı
- Kabartma tozu (instant mayada olabilir)
- 1/2 su bardağı sulu yoğurt
- Tuz
- 1 yemek kaşığı domates tozu
- 1 tatlı kaşığı biber tozu
- 1 yumurta beyazı içine sarısı dışına

Domates ve biber tozu harici malzemeleri karıştırıp hamuru elde edin ikiye bölün. Yarisına domates tozu diğer yarisına biber tozunu ilave edin. Muffin kalıpların dökün yumurta sarısı sürün susam ve çörekotu serpin. 180 derecede pişirin.

