



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.

