



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ POĞAÇA

Elif Korkmazel

2 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı kuru maya
1 çay bardağı ılık süt
2 çorba kaşığı tereyağı
200 gram lor peyniri
Aldığı kadar un
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
Üzeri için:
Yumurta sarısı ve çörekotu

Derin bir kabın içine yumurta yoğurt ve ılık sütü koyup karıştırın. İçine şeker, tuz, kuru maya ve unu katıp yoğurun. Lor peynirini de karışımın içine ilave edip, yumuşak bir hamur yoğurun. 15 dakika dinlendirip, hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Elinizle açıp ikiye katlayın ve tepsiye dizin. Üzerine yumurtayı sürün, çörek otunu da serpip 190 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.