



MAYDANOZLU POĞAÇA

<https://migros.com.tr>

1 su bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı sirke
Tuz
1 paket kabartma tozu
1/2 demet maydanoz
1 kase lor peyniri
Alabildiği kadar un

1. Bütün malzemeyi yumuşak bir hamur oluncaya kadar yoğurun, sonra maydanozu ince ince kıyın.
2. Maydanoz ve peyniri bir kasede karıştırıp, biraz tuz ekleyin.
3. Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp içine lor peyniri karışımını ilave edip kapatın ve fırın tepsisine dizin.
4. 10 dakika dinlendirin ve yumurta sarısını sürün.
5. Daha sonra 180 derecede ısıtılmış fırına koyun ve üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

