



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÖRGÜ POĞAÇA

2 yumurta
3 su bardağı un
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağı
Tuz
1 paket kabartma tozu
100 gram kaşar peyniri
Çörekotu

Sıvıyağ, tuz, yoğurt, yumurta ve yumurta akını birlikte yoğurun. İçine unu ve kabartma tozunu yavaşça döküp yoğurmaya devam edin. Rendelenmiş peyniri de hamurun içine ekleyip. mandalina büyüklüğünde parçalar koptırın ve içinde açın. Kenarlarından üç bıçak izi yapın ve bu kestiğiniz yerleri içe doğru katlayın. Örgü gibi yapıp yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin ve 200 derecedeki ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin.