



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU PEYNİRLİ POĞAÇA

3 su bardağı un (360 gr)

1 çay kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı Pakmaya Karbonat

1 çorba kaşığı limon suyu

200 gr labne peyniri

50 gr tereyağı

1 adet yumurta (Akı ve sarısı ayrılmış)

1 küçük kase kıyılmış yeşillik (dereotu, maydanoz, fesleğen, taze reyhan, taze nane)

Unu ve tuzu hamur yoğurma kabında harmanlayın. Ortasını havuz gibi açıp Pakmaya Karbonatlı limon suyunu ilave edin.

Oda ısısında yumuşamış tereyağını, labne peyniri, yumurta akını ve kıyılmış otları ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun.

Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Kopardığınız parçaları elinizle yuvarlayın, yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Üzerlerine yumurta sarısını sürün.

Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında yarım saat pişirin.

Fırından alın, ılık ılık servis yapın.

