



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ BASİT POĞAÇA

Alabildiği kadar Un  
1 su bardağı Yoğurt  
1 çay bardağı Ayçiçek Yağı  
1 Paket Kabartma Tozu  
İçi için;  
Beyaz Peynir  
Maydanoz  
Pulbiber

Yoğurt, sıvı yağ, un, kabartma tozu, kırmızıbiber ve tuzu bir kaptaki karıştırıp hamur haline getirin. Hamur kıvamına gelince avuç içinde yassılaştırarak açın. Ortasına peynir, kırmızı biber ve maydanoz karışımıyla yaptığınız içten koyup yarım daire şeklinde kapatın. Poğaçaları yağlı kağıt üzerine dizip tepsiye yerleştirin. Fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.

