



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KURU POĞAÇA

1/2 kilo un
10 gram maya
300 gram margarin
3 adet yumurta sarısı
1/3 su bardağı su (75 gram)
1/2 çorba kaşığı tuz

Peynirli iç:

100 gr beyaz peynir (tuzsuz)
1 yumurtanın sarısı
1 tatlı kaşığı maydanoz
1 tatlı kaşığı dereotu

- 1) Beyaz peyniri iyice ufaladıktan ya da çatala ezdikten sonra yumurta sarısını, maydanozu ve dereotunu ekleyip iyice karıştırınız.
- 2) Un ve yağı mermerin üzerine koyup yoğurmadan, iki ovucunuzun içinde iyice ovalayarak yağın, unun içinde küçük taneler halinde kaybolmasını sağlayınız ve sonra ortasını havuz gibi açınız.
- 3) Bir kaptaki su ile mayayı eritiniz. Yumurta ve tuzu da ilâve ettikten sonra hepsini unun ortasına dökünüz ve elinizle, yoğurmadan karıştırarak hamur haline getiriniz.
- 4) Hamuru toplayıp bir kaba koyup, üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örtüp 30 dakika dinlendiriniz. 30 dakika dinlendirdikten sonra elinizle yumurta büyüklüğünde yuvarlayınız.
- 5) Elinizle üzerine bastırarak yarım santim kalınlığında yuvarlak inceltiniz. Ortasına 1/2 tatlı kaşığı beyaz peyniri koyup hamurun iki ucunu için üzerine birleştiriniz.
- 6) Altını üstüne çevirip bir tepsiye diziniz. 15-20 dakika hafif mayalanması için bekletiniz.
- 7) Sonra üzerine 1 adet çırpılmış yumurtayı fırçayla sürüp orta hararetle fırında 20 dakika pişirip, 1 kişiye 2 adet olarak servis yapınız.