



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ KURU POĞAÇA

Malzemeler :

2 bardak un
5 orba kaşığı margarin
2 adet yumurta sarısı
1 adet yumurta akı
1/2 demet maydanoz
150 gr. beyaz peynir
Tuz

Hazırlanışı :

Unun ortasını havuz gibi açın ve yumurta sarılarını, margarini, tuzu ve azar azar olmak üzere 5 çorba kaşığı soğuk suyu ilave edin ve bunları hamur yapın.

Elde edilen hamurun üstüne iki elle basarak ovun, yuvarlayın, 30 santim kadar uzattıktan sonra bunu 8 eğit parçaya kesin ve kesilen her bir parçayı önce top gibi yuvarlayarak sonra da üstlerine bastırarak yassılttıktan sonra içi hafifçe unlanmış bir tepsiye sıralayın. zerine hafif nemli bir bez örterek yarım saat kadar dinlendirin Yarım saat sonra bunları teker teker alarak alt ve üstlerini hafifçe unlayın ve her unlanmış hamurun üstüne avula bastırarak bunlara ağağı yukarı bir çay bardağı çapında yuvarlak ęekil verin. Sonra ortalarına çatalla ezilmiş ve içine 1 yumurta akı ve kıyılmış maydanoz katılmış beyaz peynir koyun ve hamurların bir uçlarını ilerin üzerine kapayın, diğer uçlarıyla birleğtirin ve iki ucun üstlerini hafifçe bastırarak hamurların her iki uçlarını birbirlerine yapığtırın. Sonra da bunları içi hafifçe yağlanmış bir fırın tepsisine yerleğtirin. Hamurların üstlerine bir fırça ile yumurta sarısı sürdükten sonra orta kuvvetteki fırında 30 dakika piğirin ve tabağa alarak servis yapın.

[ML® Kuru Poęaa için tıklayın](#)