



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ PASTANE POĞAÇASI

1 su bardağı ılık su
1 su bardağı ılık süt
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Yarım paket erimiş margarin
1 paket maya
1 yemek kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 yumurta aldığı kadar un
İç için:
200 gram beyaz peynir
Çeyrek demet maydanoz

Öncelikle su ve sütü bir kaba boşaltın. Şeker ve tuzu koyup erimesini sağlayın, sonra yumurtaları kırıp karıştırın. Ardından unu katıp üzerine mayayı boşaltın, sıvıyağı ve margarin de ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp mayalanmaya bırakın. Hamurdan parçalar kopartın. İçine peynirli harçtan koyup kapatın ve tepsiye dizin. Yarım saat tepsi mayası dediğimiz tepsilerde bırakın, üzerine isteğe bağlı yumurta sarısı ve çörek otu atıp sonra 180 fırında pişirin.



Fotoğraf "mu mu" tarafından gönderildi. 26.03.2018