



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ POĞAÇA (EKMEK HAMURUNDAN)

1 çaykaşığı zeytinyağı
200 gr ekmek hamuru
200 gr emmental peyniri
2 su bardağı süt

Düz bir yerde ekmek hamurunu oklavayla açın. Takribi 10 cm eninde ve 20 cm boyunda dikdörtgenler kesin. Peyniri küp şeklinde doğrayıp, dikdörtgen hamurlara birer çorbakaşığı peynir koyduktan sonra hamuru bir ucundan katlamaya başlayın. Dikdörtgen şeklini alacak halde hepsini kapattıktan sonra kenarlarına , fırçayla süt sürün. Ancak kızartma esnasında peynirin taşmaması için kenarlarından bastırmalısınız. Her bir poğaçanın üstüne yine fırçayla süt sürün. Daha sonra her birini, zeytinyağıyla yağladığınız fırın tepsisine yerleştirin ve önceden ısıttığınız 220 derecelik fırında 15-20 dakika kadar pişirin. Fırından çıkarıp sıcak sıcak servis yapabilirsiniz.

[ML® Açık Poğaçası için tıklayın](#)[ML® Çarşı Poğaçası için tıklayın](#)[ML® Ekmek Poğaçası için tıklayın](#)