



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ POĞAÇA

4 çorba kaşığı yoğurt  
1 yumurta  
1 fincan sıvıyağ  
1 paket oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin  
Yarım limonun suyu  
1 tatlı kaşığı tuz  
1 yemek kaşığı şeker  
2 paket kabartma tozu  
Alabildiği kadar un  
İçi için:  
Yarım kalıp beyaz peynir  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı  
Yeteri kadar susam

Bir karıştırma kabına, 1 yumurta, yoğurt, margarin, sıvıyağ, tuz, şeker, yarım limon suyu alınır. Üzerine bir miktar un eklenir. Unun da üzerine kabartma tozu eklenir. Yoğrulmaya başlanır. Kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar un eklenerek yoğrulur. İyice özleşince 15 dakika dinlenmeye bırakılır. Süre sonunda hamurdan 20 eşit beze çıkartılır, her beze ortalama limon büyüklüğünde olmalıdır. Her beze çay tabağı büyüklüğünde açılır. Ortasına ezilmiş peynir konur. Hamur katlanarak, açılmaması için kenarlarına iyice bastırılır. Poğaçalar kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülür. Yumurta sarısının da üzerine susam serpilerek önceden ısıtılmış 200 derece fırına sürülür. İyice kızdıktan sonra sıcak sıcak ikram edilir.

