



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ POĞAÇA

Hamur için:

4 Su Bardağı Un (400g)

1 Paket Pakmaya Instant Hamur Mayası(10g)

1 Su Bardağı Süt (200ml)

1/4 Su Bardağı Su (50ml)

1/4 Su Bardağı Zeytinyağı (50ml)

2 Yemek Kaşığı Toz Şeker (24g)

2 Çay Kaşığı Tuz (3g)

1 Yemek Kaşığı Sirke (15ml)

İç Malzemesi İçin :

1/2 Demet Kiyılmış Dereotu

1/2 Demet Kiyılmış Nane

125g Krem Peynir

125g Beyaz Peynir

Üzeri için :

1 Yumurta Sarısı,

1 Yemek Kaşığı Çörek Otu

Fırınınızı önceden 180°C'ye ayarlayın ve ısıtın.

Unu, karıştırma kabına eleyerek aktarın. Pakmaya Instant Hamur Mayası ve diğer malzemeleri ilave edin.

Karışımı yoğurarak, pütürsüz bir hamur elde edin.

Hamurun üzerini örtüp, mayalanması için oda sıcaklığında 45 dakika bekletin

Bir karıştırma kabında iç malzemeyi harmanlayın.

Mayalanan hamurdan cevizden biraz daha büyük parçalar alıp elinizle açıp, peynirli harcı yerleştirin ve yuvarlak şekilde kapatın.

Poğaçaları yağlanmış fırın tepsisine dizin ve üzerlerine yumurta sarısı sürüp, çörek otu serpiştirin. Bir bıçak yardımıyla hamurların üzerini hafifçe çiziniz.

Tekrar mayalanması için oda sıcaklığında 15-20 dakika bekletin

Önceden ısıtılmış 180°C'ye ayarlı fırında üzerleri iyice kızarıncaya kadar 15-20 dakika pişirin.

Soğuk veya ılık servis yapın.



