



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ POĞAÇA

125 g margarin, 1 su bardağı yoğurt, 1/2 çay bardağı sıvı yağ, 1 tatlı kaşığı tuz, 3,5 su bardağı elenmiş un ve 1 poşet hamur kabartma tozu ile hamur yoğurun. 1 su bardağı beyaz peynir rendesini 1/2 demet doğranmış maydanoz ve 1 yumurta akı ile karıştırın. Hamurdan istenen büyüklükte parçalar alarak ortasına peynirli malzemeyi koyun ve poğaçaya şekli verin. Yumurta sarısı sürüp susam ve çörek otu serpin. 175° C'ye ısıtılmış fırında 20-30 dk. pişirin.

[ML® Pandufla için tıklayın](#)

---