



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ POĞAÇA

<https://yemek.name>

Hamuru için:

3,5 su bardağı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

4 yemek kaşığı yoğurt

1 adet yumurta

1/2 su bardağı eritilmiş tereyağ

İçi için:

100 gram beyaz peynir

Maydanoz

Üzeri için

1 adet yumurta sarısı

Çörekotu

Bütün malzemelerle hamur yoğrulur.

Hamurdan parçalar alınarak açılır.

Üzerine ezilmiş beyaz peynirli maydanoz karışımından konulup kapatılır.

Kenarlarına çatalla bastırılarak şekil verilip tepsiye dizilir.

Yumurta sarısına bir kaşık su katılıp poğaçaların üzerine sürülür.

Önceden 175 dereceye ısıtılan fırında 25 dakika pişirilir.

