



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ POĞAÇA

1 paket oda sıcaklığında margarin
1 paket kabartma tozu
2 çay bardağı yoğurt
Aldığı kadar un
1 çay bardağı sıvıyağ
1 adet yumurta akı
İçine:
Peynir ve maydanoz
Üzerine:
1 adet yumurtanın sarısı

Hamur için, margarin, kabartma tozu, yoğurt, yumurta akını karıştırın. İçine aldığı kadar un ekleyin. Hamuru bir gece buzdolabında bekletin. Ertesi gün, tekrar yoğurup, ceviz iriliğinde parçalar koparın. Elinizde açtırıp, içine peynir ve maydanozlu harçtan koyun. Dilediğiniz şekilde kapatın. Üzerine çırpılmış yumurta sarısı sürüp, önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana dek pişirin.

