



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ POĞAÇA

Emine Beder

Yarım kg un
125 gram margarin
125 gram sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 adet yumurta
Tuz
İçi için:
200 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Tuz

Margarin, sıvı yağ, yoğurt, tuz, karbonat ve yumurtanın akım bir kap içinde karıştırılır. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek un ilave edelim. Hamurun üzerine nemli bir bez örterek bir saat bekletelim. Peynirin içine ince ince kıydığımız maydanozu ekleyelim. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartalım. Elimizle bastırarak açtığımız hamurun içine peynirli harçtan koyalım. Tepsie aralıklarla dizdiğimiz poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürelim. Orta dereceli fırında üzerleri kızarana dek pişirelim.

