



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ POĞAÇA

Malzeme

Un 5,5 Su Bardağı
Margarin 1 Paket
Yumurta sarısı 1 Adet
Yumurta 2 Adet
Maydanoz 1 Demet
Tuz 1 Çay Kaşığı
Yoğurt 1 Çay Bardağı
Beyaz peynir 250 Gr
Kabartma tozu 1 Paket
Çörekotu 1 Çorba kaşığı

Yumuşamış margarin parçalanır, içine yumurta, yoğurt, kabartma tozu ve tuz konup iyice yoğrulur. Un yedirilerek katılır ve kulak memesi sertliğinde bir hamur elde edilir.

Beyaz peynir rendeden geçirilir. Maydanoz ayıklandıktan sonra incecik kıyılır ve peynire katılıp karıştırılır.

20 dakika civarında dinlendirilmiş hamur, ceviz büyüklüğünde 24 parçaya bölünür ve ele biraz yağ sürülerek yuvarlak bezeler yapılır. Un kullanmadan, yapışmasını önlemek için biraz sıvı yağ sürerek, her bir beze 8-10 cm çapında açılır. Ortasına peynirli iç konulup yarım daire şeklinde katlanır. Birbirine değmeyecek şekilde fırın tepsisine düzgünce döşenir. Yumurta sarısı az sulandırılarak çırpılır ve bir fırça yardımıyla poğaçaların üzerine sürülür. En üste çörek otu serpilir ve 180-190°C sıcaklıktaki fırına verilip kızarana kadar (yaklaşık 20-30 dakika) pişirilir. Sıcak olarak servis edilir.

Hamur yumuşak olursa, biraz daha un eklenebilir. Hamuru fazla yoğurmaktan (özleştirmekten) kaçınılmalıdır. Aksi durumda yağ kusabilir.

[ML® İncirli Poğaçaya için tıklayın](#)