



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ POĞAÇA

Hamuru için:

1 su bardağı süt

250 gram oda sıcaklığında tereyağı

Yarım Türk kahvesi fincanı sirke

1'er tatlı kaşığı tuz ve toz şeker

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un

İçi için:

100 gram tulum peyniri

100 gram beyaz peynir

1 adet patates

Yarım demet maydanoz

Hamur için un hariç tüm malzemeyi yoğurma kabına alın. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ilave edip, yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtün ve 1 saat oda sıcaklığında bekletin. İçi için tulum peyniri ve rendelenmiş beyaz peyniri bir kaba alın. Rendenin ince tarafıyla rendelendikten sonra elle sıkılıp suyu alınmış patates ve kıyılmış maydanozu da üzerine ekleyin. Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzun içinde açın. Bir kenarına peynirli harçtan koyup, diğer tarafını üzerine kapatın. Hamur ve Harç bitene kadar işleme devam edin. Poğaçaları yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

