



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ POĞAÇA

<https://www.sabah.com.tr>

5 su bardağı un
250 gram margarin
3 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
3 adet yumurta (1 yumurtanın akı peynir için ayrılacak, sarısı da üzerine sürülecek)
Yarım kg beyaz peynir
Maydanoz
Dereotu,
2 çay kaşığı tuz
Karabiber

Unu eleyin. Ortasına eritilmiş margarin, 2 yumurta, tuz, yoğurt koyun. Kenarlarına kabartma tozu ekleyip, hepsini yoğurun. Ayrı bir yerde, ince kıyılmış maydanoz, dereotu, peynir, yumurta akı ve karabiberi karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Avucunuzun içinde açın. içine peynirli harçtan koyun ve kapatın. Hafif yağlanmış ve un serpilmiş tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp, dilerse susam serpin. 180 derece fırında üzerleri pembeleşinceye kadar pişirin.

Not: Dilerse poğaçalara peynir yerine sosis, salam vb gibi malzemeler de ekleyebilirsiniz.

