



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ POĞAÇA

250 gr tereyağı
4 su bardağı un
2 adet yumurta
40 gr maya
1 yemek kaşığı tuz
100 gr tulum peyniri
1 bardak sıcak su

Maya ile şekeri sıcak suyu içine koyup 10 dakika kadar bekletiyoruz. Başka bir kaba unu koyun ve ortasını açın. Maya-şeker karışımını orta boşluğa ekleyin. 250 gr tereyağını, tuzu, yumurtayı ve peyniri de ekleyip hamuru iyice yoğuruyoruz. Mayalanması için hamuru 2 saat bekletin. Daha sonra hamuru küçük yuvarlaklar yaparak yağlı tepsiye dizin. Çatalla üzerini çiziniz, derseniz çörek otu da ekleyin. Tepside de 30 dakika kadar mayalanmasını bekledikten sonra yumurta sarısını sürün. 250 derecelik fırında pişirin.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 30.12.2024