



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ POĞAÇA

- 1 yumurta
- 1 çay bardağı yağ
- 4 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı
- 3 yemek kaşığı yoğurt
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 2 paket kabartma tozu
- 3,5-4 su bardağı un
- İçi için:
 - 1 bardak beyaz peynir
 - 1 adet yumurta sarısı (üzeri için)

Un dışında tüm malzemeleri bir kaba alıp güzelce karıştıralım.
Karıştırmayı tamamladıktan sonra unu yavaş yavaş ekleyip yoğuralım.
Kıvamını alan hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar alıp içine peynirden koyalım.
Kapatıp yağlı kağıtla serdiğimiz tepsiye dizelim.
Üstüne yumurta sarısını sürüp isteğe bağlı olarak susam ekelim.
Önceden 180 derece ısıttığınız fırına tepsiyi alıp üstü kızarana kadar pişirelim. 20-30 dakika kadar.

