



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ POĞAÇA

1 paket margarin
1 çay bardağı soğuk su
1 çorba kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
alabildiği kadar un
İç iin;
250 gr. beyaz peynir
yarım demet maydanoz
Üzeri için;
1 adet yumurta

Unun yarısı yoğurma kabına konur, üzerine yumuşak margarin, soğuk su, sirke, tuz, kabartma tozu ve ele yapışmayacak bir hamur elde edene kadar un eklenerek yoğrulur, yarım saat dinlendirilir. Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar alınır, parmak uçlarıyla yuvarlak açılır, yarısına peynirli iç konur, kapatılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir, üzerine yumurta sürülür, 185 derece önceden ısıtılmış fırında pişirilir.

[ML® Patlıcanlı Poğaçaya için tıklayın](#)
