



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ POĞAÇA

2 adet yumurta,
150 gram beyaz peynir,
yarım adet limonun suyu,
1 çay kaşığı karbonat,
250 gram margarin,
aldığı kadar un

1 adet yumurtanın sarısını ayırın. Kalan yumurtaları bir kaba aktarın. Üzerine ufalanmış beyaz peynir, limon suyu, 1 çay kaşığı karbonat, oda sıcaklığında margarin ve alabildiği kadar unu ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında olana dek hamuru yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avuç içinde açın. İçine herhangi bir malzeme koymadan hamur parçalarını ikiye katlayın. Yağsız tepsiye dizin. Üzerlerine ayırdığınız yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana dek pişirip, servis yapın.

[ML® Sigara Çöreği için tıklayın](#)