



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ POĞAÇA

- 1 küçük margarin (125 gr.)
- 1 çorba kaşığı limon suyu
- 1 çay bardağı sıvıyağ
- 3 yumurta
- 1 su bardağı yoğurt
- 1/2 küçük kalıp beyaz peynir (200 gr.)
- 5 su bardağı un
- 1/2 demet maydanoz
- 1 çay kaşığı karbonat
- 1 tatlı kaşığı tuz

Peyniri rendeleyip, kıyılmış maydanoz ve 1 yumurta akı katıp karıştırarak içini hazırlayınız. Derin bir kaptaki elenmiş unu margarinle yediriniz. Ortasını açarak sıvı yağ, yoğurt, 2 yumurta, limon suyunda eritilmiş karbonat ve tuz koyup hamur yapınız. İki ceviz büyüklüğünde parçalar alıp 1 cm. kalınlığında yuvarlak açınız. Ortasına iç koyup, kenarlarını üstte birleştirip hafif yassılatınız. Birleştirilen yer alta gelmek üzere tepsiye aralıklı diziniz. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek orta hararetli fırında pişiriniz.

[ML® Çeşnili Poğaçaya için tıklayın](#)