



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ POĞAÇA

Malzemeler:

4 su bardağı un,  
2 yumurta  
1 paket kabartma tozu,  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı sıvıyağ,  
yarım su bardağı süt  
1 tatlı kaşığı kuru maya

İç malzeme:

Ufalanmış beyaz peynir  
Kıyılmış maydanoz

Üzeri için:

1 yumurta sarısı,  
susam

Mayayı ılık sütte eritin. Hamur yoğurma kabında un, kabartma tozu, tuz, yoğurt, yağ, mayalı süt ve 2 yumurtayı iyice karıştırıp yoğurun. Nemli bezle örtüp 20 dakika dinlendirin. Ufalanmış peynir ile maydanozu karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içi kadar açın. Ortasına iç malzemeden koyup kapatın. Yağlanmış tepsiye dizip üzerine yumurta sarısı sürün ve susam serpin. 170 dereceye ayarlı fırında pişirin.

[ML® Ayvalı Poğaçaya için tıklayın](#)