



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ POĞAÇA

3 bardak un
Yarım paket margarin
2 bardak yoğurt
2 adet yumurta
Yarım limon suyu
1 çay kaşığı karbonat
250 gr. beyaz peynir
1 demet maydanoz
1 demet dereotu

Karbonatı ve unu karıştırarak, ortasını havuz gibi açın. Yoğurdu, margarini, tuzu, limon suyunu ve yumurtaları ilave ederek yoğurunuz. Yumurta büyüklüğünde parçalara ayırınız. Peyniri çatalla ezip kıyılmış maydanoz ve dereotunu karıştırınız. Hamur parçalarını avucunuzda yuvarlayıp yassılatarak, içine birer tutam peynirli harçtan koyup ikiye katlayınız. Dizi yağlanmış bir tepsiye dizin, poğaçaların üstlerine yumurta sürüp orta fırında 40 dakika pişiriniz.

[ML® Mercimekli Çörek için tıklayın](#)