



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PEYNİRLİ POĞAÇA

MALZEMELER

1 ADET YUMURTA (AKI VE SARISI AYRILACAK)

1 ÇAY BARDAĞI SIVI YAĞ

1 ÇAY BARDAĞI YOĞURT

1 PAKET KABARTMA TOZU

3-3,5 SU BARDAĞI UN

TUZ

HARCI İÇİN:

150 GRAM LOR PEYNİRİ VEYA BEYAZ PEYNİR

YARIM DEMET MAYDANOZ

Hamur yoğuracağımız kaba yumurta akını, sıvıyağı ve yoğurdu alıp karıştıralım. Üzerine kabartma tozunu ve unu azar azar ekleyerek yoğuralım. Tuzunu ayarlayalım ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Ezilmiş peynire kıyılmış maydanozu ekleyip karıştıralım. Hamuru unlanmış bir zeminde yarım santim kalınlığında açalım. Bir kase veya su bardağı yardımıyla hamurdan yuvarlak parçalar çıkaralım. Hamurların bir kenarına peynirli harçtan koyup, diğer kenarını kapatalım. Üzerlerine yumurta sarısı sürelim. Fırın tepsisine dizip, 20 derece fırında, üzerleri kızarana dek pişirelim.

[ML® İncirli Çörek için tıklayın](#)