



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ POĞAÇA

Malzeme:

Üzeri için :

1 tatlı kaşığı susam

1 adet yumurta

İç Malzeme için :

200 gr beyaz peynir

Karabiber

1 çay kaşığı pul biber

Poğaç Hamuru için :

4 su bardağı Bizim Mutfak Un

2 adet yumurta

1 paket Bizim Mutfak Kabartma Tozu

125 gr Bizim Margarin

1/2 su bardağı yoğurt

3/4 su bardağı Bizim Ayçiçek Yağı

Poğaç hamuru için unu, kabartma tozuyla birlikte derin bir kabın içine eleyin. Üzerine 1 bütün yumurta ile 1 yumurtanın akını ekleyin. Yarım su bardağı eritilip ılınmış margarini yoğurdu, sıvıyağı ve tuzu ilave edin. Tüm malzemeyi pütürsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp yarım saat dinlendirin. Poğaçanın iç malzemesi için peyniri rendeleyin. Karabiber ve pulbiber ekleyip tatlandırın. Hamuru unlanmış tezgahın üzerinde merdaneyle açın. Hamurdan bir bıçakla ya da bir kalıp yardımıyla kareler elde edin. Hazırladığınız peynirli iç malzemeden hamurların ortasına paylaşın. Hamurların uçlarını ortada birleştirin. Birleşen kısmı altta kalacak şekilde yağlanmış ya da yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak diz in. Üzerlerine yumurta sarısı sürün, susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında üzerleri iyice kızarıncaya kadar pişirin. Fırından alın. Ilık veya soğuk servis yapın.

[ML® Mısır Unlu Poğaç için tıklayın](#)