



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ POĞAÇA

250 gr. margarin
1 kahve fincanı sıvı yağ
3 yemek kaşığı yoğurt
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
alabildiği kadar un
1 yumurta
peynir
maydanoz

Erimiş margarin, sıvı yağ, yoğurt, toz şeker, kabartma tozu, un ilavesiyle yoğrulur. Elde edilen yumuşak hamurdan ceviz büyüklüğünde koparılıp kahve tabağı gibi elimizle açılır. Peynir, ince doğranmış maydanoz ve yumurta akı karıştırılarak hamurun içine konur. Uçları birleştirilir. Yuvarlak hale gelen poğaçalar kapatılan yeri altta kalacak şekilde az yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülüp 180° de pişirilir.

[ML® Ekmek Poğaçası için tıklayın](#)