



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ POĞAÇA

2 bardak un
250 gr. tereyağı
1,5 çay bardağı maya
2 yumurta
1 fincan su
1 çay kaşığı tuz
2 çay kaşığı şeker
İç Malzemesi:
250 gr. ekşimik veya peynir
yarım demet maydanoz
tuz
karabiber

Un, hamur tahtasına elenerek ortası havuz gibi açılır. Su ile maya karıştırılıp içine dökülür. Üzerine biraz un atarak mayalanması için 15 dakika bekletilir. Diğer malzemeler ilave edilerek hamur yoğrulur ve 20 dakika dinlendirilir. Arzu edilen ebatlarda kesilerek çok az un serpilip tezgah üzerinde aralıklı olarak yuvarlanır. El ile ortası yassıtılır, hazırlanan iç konarak kapatılır. Tepsiyeye dizildikten sonra bir süre daha bekletip üzerine yumurta sürülerek sıcak fırında 30-45 dakika pişirilir.

[ML® Kabaklı Çörek için tıklayın](#)
