



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ POĞAÇA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 2 Çay Kaşığı tuz
- 1 Fincan çiçekyağı
- 1 Demet maydanoz
- 1 Bardak YOĞURT
- 1 Tatlı Kaşığı şeker
- 1 Adet yumurta(akı içine,sarısı dışına)
- 1 Su Bardağı peynir
- 1 Adet karbonat
- 1 Yemek Kaşığı sirke

Hamur yoğurulur. Yaş bez örtülür, bir saat dinlendirilir. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır. Elimizle açılarak peynirli harçtan katılıp kapatılır. Üstüne yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında 45 dakika pişirilir.