



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİRLİ POĞAÇA

250 Gr Sana Hamurışı  
250 gr margarin  
2 Adet yumurta  
150 gr beyaz peynir  
1 Çay Kaşığı karbonat  
1 Çorba Kaşığı limon suyu

Bir adet yumurtanın sarısını ayırın.kalan yumurtaları bir kaba aktarın.üzerine ufalanmış beyaz peynir limon suyu bir çay kaşığı karbonat oda sıcaklığında margarin ve alabildiği kadar unu ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında olana dek hamuru yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde açın, içine herhangi bir malzeme koymadan hamur parçalarını ikiye katlayın, yağsız tepsiye dizin. Üzerlerine ayırdığınız yumurta sarısını sürün. Önceden ısıtılmış fırında üzerleri kızarana dek pişirin, servis yapın.