



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ POĞAÇA

125 Gr Sana Klasik
150 gr beyaz peynir
1 Paket kabartma tozu
3,5 Çay Fincanı un
0,5 Kahve Fincanı sıvıyağı
1 Tatlı Kaşığı tuz
1 Adet Üzerine sürmek için: yumurta sarısı
1 Çay Fincanı yoğurt
1 Adet yumurta akı

Öncelikle, peynir harcını hazırlayalım, bunun için önce maydanozu ayıklayıp yıkayalım. Daha sonra suyundan arındırıp (maydanozu kağıt mutfak havlusuna sarabiliriz) kesme tahtasında incecik kıyalım. Geniş bir kaba alalım, üzerine peyniri ilave edelim ve iyice karıştıralım bir kenara kaldıralım. Hamur yoğurma kabına, unu tuz ve kabartma tozunu ilave edelim elimizle harmanlayalım. Daha sonra, unun ortasını havuz gibi açalım. Yumurtayı, yoğurdu, margarin ve sıvıyağı alalım. Yoğuralım kıvama gelince hamurdan portakal büyüklüğünde parçalar koparalım. Kopardığımız parçalarını elimizle açalım, içine yeteri kadar harç koyalım. Üstte doğru büzerek kapatalım, yağlanmış tepsiye dizelim. Üzerine yumurta sarısı sürelim çörek otu serpelim. 180 derecelik ısıda üzerleri kızarana kadar turalım.