



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ POĞAÇA

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı ayçiçek yağı
- 3 Yemek Kaşığı hamuru için yoğurt
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Aldığı kadar un
- 1 Biraz susam
- 1 Demet maydanoz
- 3 Su Bardağı süt
- 1 Adet üstü için yumurta
- 1 Paket kibrit kutusu büyüklüğünde maya
- 1 Yeterince iç harcı için peynir
- 3 Tatlı Kaşığı şeker

karıştırma kabına unu alın. ortasına havuz şeklinde açarak üzerine orta derecede ısıtılmış ılık sütü, sana hamurışı margarin ,yaş maya,yoğurdu ayçiçek yağını,tuz ve şekerini ekleyerek ortadan itibaren karıştırın,sonra hamuru 1 saat kadar mayalandırıp hazır olunca parçalar koparıp elinizde açın daha sonra hazırlanmış olan peynirli harçtan içine bırakın ve kapatın. hazırladığınız poğaçaları yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerine yumurta sarısını sürüp ve biraz susam dökün sonra fırında pişirin
