



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİRLİ POĞAÇA

- 125 gr Yumuşamış Margarin
- 1 Su Bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 2 Adet yumurta
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 4 Su Bardağı un
- 1 Su Bardağı yoğurt
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Tatlı Kaşığı tuz

1 Adet yumurta, peynir ve maydanoz dışındaki tüm malzemeleri karıştırıp kulak memesi kıvamında bir hamur yapın 20 dakika dinlendirin. Rendelediğiniz beyaz peyniri ve ince ince doğradığınız maydanozları karıştırıp iç harcı hazırlayınız. Dinlenmiş hamuru yarım cm kalınlığında açın hamurdan bir kase büyüklüğünde yuvarlaklar kasip bir yarısına peynir li harcınız dan koyup diğer yarısını üstüne kapatın ve yarım aylar elde edin. Yağlı kağıda serilmiş tepsinize dizip kalan yumurtanın sarısını sürüp çörekotu serpin 175 derecelik ısıtılmış fırıda pişirin.