



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ POĞAÇA

5 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
1 Kahve Fincanı su
250 gr beyaz peynir
0,5 Demet maydanoz
4 Su Bardağı un
1 Tatlı Kaşığı kuru maya
2 Yemek Kaşığı toz şeker
1 Yemek Kaşığı sirke
1 Su Bardağı süt
1 Tatlı Kaşığı tuz

Süt ve suyu karıştırıp biraz ılıtın. Sonra bunun içine toz şekeri ekleyip karıştırın. Arasından kuru mayayı ekleyip üzerini örtün. 15 dakika mayanın kabarmasını bekleyin. Ardından kalan malzemeleri ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamuru 45 dakika bekletin. Hazırladığınız hamurdan küçük küçük bezeler alıp içine peynirli harcı koyup yuvarlak şekilde kapatın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. 200 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.