



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ SARMA POĞAÇA

- 4 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
- 3 Dilim peynir
- 1 Çorba Kaşığı toz şeker
- 1 Adet yumurta
- 1 Tatlı Kaşığı tuz
- 1 Bardak süt
- 6 Dal maydanoz
- 1 Paket maya

Öncelikle sütü, sıvıyağı, margarini, tuzu, şekeri ve mayayı yoğurma kabımıza alalım ve ununda ekleyerek kulak memesi kıvamında yoğuralım.ve yarım saat mayalandıralım. Hamur mayalandıktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp masada elimizle açalım. bir ucuna hazırladığımız kıyılmış maydanoz ve peyniri koyalım ve rulo saralım ruloyu başparmağımızın etrafında dolayarak şekil verelim. Üzerine yumurta sarısı sürelim ve fırında kızartalım.