



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ SUCUKLU POĞAÇA

75 Gr Sana Klasik
1 Adet yumurta
1 Su Bardağı yoğurt
1 Kahve Fincanı sıvıyağ
100 gr peynir
2 Yaprak sirke
3 Su Bardağı un
1 Tatlı Kaşığı tuz
100 gr sucuk

Öncelikle margarini sıvı hale getirelim, peynir ve sucukları isteğe bağlı büyüklükte doğrayalım karıştıralım, yoğurt sıvıyağ, margarin, sirke, yumurtanın beyazı, un, tuz hep birlikte karıştırıp hamur elde edelim, elimizle hamura şekil verip içine peynir ve sucuklu karışımdan oluşan harcı koyalım, üzerine yumurta sarısını sürüp, 170 derece fırında üzeri hafif kızarana kadar pişirelim.