



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

POĞAÇA

125 Gr Sana Hamurışı
1 Adet yumurta akı
1 Su Bardağı beyaz peynir rendesi
1 Paket kabartma tozu
1 Tatlı Kaşığı tuz
0,5 Adet maydonuz
0,5 Çay Bardağı sıvı yağ
1 Su Bardağı yoğurt

125 g yumuşak marğarin, 1 su bardağı yoğurt, yarım çay bardağı sıvı yağ, 1 tatlı kaşığı tuz 3-3,5 su bardağı elenmiş un ve 1 poşet hamur kabartma tozunu yoğurun. 1 su bardağı beyaz peynir rendesini yarım demet doğranmış maydanoz ve 1 yumurta akı ile karıştırın hamuru 2-3 mm (milimetre) kalınlığında açın, su bardağı ile yuvarlaklar kesin. Yumurta sarısı sürüp susam ve çörekotu serpin 175 C (derece) ısıtılmış fırında 20-25 dk. pişirin



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 30.01.2025