



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRATİK PEYNİRLİ POĞAÇAM

125 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı yoğurt
3,5 Su Bardağı un
1 Paket kabartma tozu
1 Adet yumurta akı
4 Yemek Kaşığı sıvıyağ
1 Tatlı Kaşığı tuz

Karıştırma kabına unu alın. Üzerine kabartma tozu ve tuzu ekleyerek karıştırın. Ortasını havuz şeklinde açarak içerisine margarin, yoğurt, yumurta ve sıvıyağ ekleyerek ortadan itibaren karıştırın. Hamur hazır olunca parçalar kopararak elinizde açın. Daha sonra içine iç harçtan koyarak kapatın. Hazırladığınız poğaçaları yağlanmış tepsiye dizerek üzerine yumurta sarısı sürün. Çörek otu veya susam serpererek 170 derecede pişirin.