



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SARMA POĞAÇA

125 Gr Sana Hamurışı
1 Adet yumurta sarısı (üzerine)
1 Demet maydanoz
1 Biraz sıvıyağ
1 Adet yumurta akı (içine)
1 Biraz çörekotu
200 gr lor peyniri veya çökelek

Önce hamur malzemeleri ile 5 bardak unu yoğurun ve 20.dk dinlendirin. Hamuru 8-9 bezeye ayırın. her bir bezeyi yuvarlak açıp 6 adet üçgen elde edecek şekilde kesin ve 3 e bölün. yumurta akı,kıyılmış maydonoz ve peyniri karıştırın. üçgen şeklindeki hamurun geniş kısmına malzemeyi paylaşdırın.rulo gibi sarın. Yumurta sarısı ve biraz sıvıyağını çırpıp poğaçaların üzerine sürün. 200 derecede fırında pişirin.