



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞİPŞAK POĞAÇA

3 paket kabartma tozu
2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
4 veya 5 su bardağı un
İç harcı için:
Beyaz peynir
Maydanoz
Üzeri için:
1 su bardağı galeta unu

Yoğurt, sıvı yağ ve kabartma tozunu bir kapta güzelce karıştırmaya başlayın. Yavaşça un ilave edin. Yumuşak kıvamlı bir hamur elde edene kadar un eklemeye ve yoğurmaya devam edin. Daha sonra hamuru 30 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Bu sırada i harcını hazırlayın. Maydanozları ince ince kıyın ve beyaz peynirle güzelce karıştırın. Peynirli i harcınız hazır. Dinlenen hamuru avuç içi büyüklüğünde parçalara ayırın. Hamur parçalarının içine i harcından koyun ve yuvarlayın. İ harcın üzerini tamamen kapatın. Poğaçaların dış yüzeyini tamamen galeta ununa bulayın. Yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında yaklaşık 35 dakika kadar pişirip servis edebilirsiniz.

