



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ POĞAÇA

Emine Beder

yumurta (akı, sarısı ayrılır)
1/2 paket margarin veya tereyağı
1/2 su bardağı sıvı yağ
1,5 çay bardağı süt
1 kabartma tozu
4 su bardağı un
tuz
İçi için;
100 gr. beyaz peynir veya lor peyniri
1 demet maydanoz

Elenmiş unun ortasını havuz gibi açalım. İçine eritip ılıttığımız yağ, sıvı yağ, sütü, yumurta akını, kabartma tozunu, tuzu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru 1/2 cm. kalınlığında açalım. Hamurdan geniş ağızlı bir bardak veya kalıp yardımı ile yuvarlak parçalar keselim. Bir kenarlarına peynirli, maydanozlu iç koyup kapatalım. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek önceden ısıtılmış 190°C ısıllı fırında altları üstleri pembeleşene dek pişirelim.