



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME BEYAZ PEYNİRLİ POĞAÇA

1 ay bardağı İim Yođurt
1 yumurta
1 fincan zeytinyađı
2 orba kaşığı İim Tereyağı
300 gr un
1 paket kabartma tozu
250 gr İim Süzme Beyaz Peynir
1 ay kaşığı tuz
Üzeri İçin:
1 yumurta sarısı
30 gr örekotu

İim Yođurt, yumurta, zeytinyağı, İim Tereyağı ve tuzu bir kabin içerisine koyun ve iyice karıştırın. Daha sonra azar azar un ve kabartma tozunu ilave ederek çok yumuşak bir hamur elde edin. Hazırladığınız hamuru ceviz büyüklüğünde eşit parçalara bölün. Hamur parçalarının içerisine İim Süzme Beyaz Peynir'i koyarak kapatın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve çörek otu serpererek 175 derece ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin.

Not: Arzu ederseniz poğaçaların içine koyduğunuz İim Süzme Peynir'e 1 çorba kaşığı dolusu doğranmış dereotu ekleyebilirsiniz. Pođaçamurunuzun çok yumuşak olacağı için hamuru şekillendirmek için elinize bir miktar zeytinyağı sürmeniz tavsiye olunur.

