



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAM BUĞDAY UNLU PEYNİRLİ POĞAÇA

Hamuru için:

1 su bardağı yoğurt

Yarım su bardağı sıvı yağ

2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı

1 adet yumurta

1 adet yumurtanın akı

Yarım çay bardağı soda

1 çorba kaşığı toz şeker

Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar tam buğday unu

Tuz

İç malzeme için:

200 gram beyaz peynir

5-6 dal maydanoz

1 çay kaşığı pul biber

Karabiber

Üzeri için:

1 adet yumurtanın sarısı

1 çorba kaşığı yoğurt

1 çorba kaşığı sıvı yağ

Yeteri kadar galeta unu

hamuru için yoğurt, sıvı yağ, tereyağı, yumurta, yumurta akı, soda, toz şeker ve tuzu geniş bir kaba alıp çırpın.

Kaşar peyniri ve kabartma tozunu ekleyip karıştırın. Azar azar un ilave ederek yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında ve ele yapışmayan bir hamur hazırlayıp kenara alın.

İç harcı için beyaz peyniri ufalayıp bir kaba alın. Üzerine kıyılmış maydanoz, pul biber ve karabiber ekleyip harmanlayın.

Hazırladığınız hamurdan mandalinadan biraz daha büyük parçalar koparın. Avucunuzda kare şeklinde açıp, içine peynirli harçtan koyun. Hamuru üçgen olacak şekilde kapatın. Uçlarının açılmasını önlemek için parmaklarınızla bastırın ve yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisine yerleştirin. Hamur ve iç harç bitene dek işleme devam edin.

Yumurta, yoğurt ve sıvı yağı çırpıp, poğaçaların üzerine sürün. Galeta unu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana dek pişirin.



© lezzetler.com tarif no:159715 • adı:Tam Buğday Unlu Peyirli Poğaçı • gönderen:göl • indirme tarihi:15.05.2024 - 22:59