



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TEREYAĞLI POĞAÇA

250 gram tereyağı
1 kaşık maya
1 çay bardağı süt
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağı sıvıyağ
2 yumurta
2 kaşık şeker
Un
İçi için:
Peynir

Ilık sütle maya ve şekeri karıştırın.

Bir kapta tereyağı, tuz, sıvı yağ ve birinin sarısını ayırdığınız yumurtaya mayalı karışımı ekleyin.

Yavaş yavaş un ilave edip yoğurmaya başlayın.

Yumuşak bir hamur oluşturduğunuzda ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avucunuzun içinde açın ve içlerine peynir koyun.

Yağlanmış tepsiye dizdikten sonra üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derecelik fırında pişirin.

