



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YAĞLI POĞAÇA

Yarım paket tereyağı
Yarım paket margarin
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Yoğurma kabına yumuşamış margarin, tereyağı, yumurta ve yumurta beyazı konur, karıştırılır. Üzerine tuz, kabartma tozu ve ele yapışmayan bir kıvam alana kadar un eklenir ve yoğrulur. Hamur 20 dakika dinlendirilir. Bu arada kıyılmış maydanoz ve ezilmiş peynir karıştırılır. Dinlenen hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, çay tabağı kadar açılır. Kenarına iç konur, diğer yarısı üzerine katlanır ve kenarlarına bastırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.