



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMUŞAÇIK POĞAÇA

Hamur için:

125 gram oda sıcaklığında tereyağı veya margarin

1 Türk kahvesi fincanı sıvı yağ

1 Türk kahvesi fincanı yoğurt

1 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılmış)

Yarım paket kabartma tozu

1 çay kaşığı tuz

Aldığı kadar un

İçi için:

150 gram rendelenmiş beyaz peynir

10 dal maydanoz

Üzeri için:

Çörekotu

Hamur için tereyağı veya margarini derin bir kaba alın. İçine sıvı yağ, yoğurt, yumurta akı, kabartma tozu ve tuzu ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar un ekleyip, tüm malzemeyi yoğurun. İç malzeme için peynir ve kıyılmış maydanozu karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bir parça koparıp, avucunuzun içinde açın. İçine iç harçtan koyun ve dilediğiniz şekli verin. Kalan hamuru da aynı şekilde hazırlayın. Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişirin. Ilık ya da soğuk olarak servis yapın.

