Peynirli Poğaça

Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika
>> **Pişirme Süresi:** 25 Dakika
>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

Hamur İçin:

- 1 su bardağı yoğurt
- 1 su bardağı sıvı yağ
- 1 yumurta (akı içine, sarısı üzerine)
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 3,5 su bardağı un (kontrollü ekleyin)

İç Harcı İçin:

- 200 gr beyaz peynir
- 1/2 demet maydanoz (ince kıyılmış)

Üzeri İçin:

- 1 yumurta sarısı
- Susam veya çörek otu

Kiraz'ın Mutfağı

Yapılışı:

1. **Hamurun Hazırlanması**
Bir kaba yoğurt, sıvı yağ, yumurta akı, tuz ve kabartma tozunu alın. Karıştırdıktan sonra azar azar unu ekleyerek yumuşak ama ele yapışmayan bir hamur yoğurun.

2. **İç Harcın Hazırlanması**
Ezilmiş beyaz peyniri ince doğranmış maydanozla karıştırın.

3. **Şekillendirme**
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, avuç içinde açarak ortasına iç harçtan koyun. Kenarlarını kapatıp yuvarlak veya oval şekil verin.

4. **Pişirme**
Şekillendirdiğiniz poğaçaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp

susam veya çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180°C fırında 25 dakika, üzeri kızarana kadar pişirin.

Lezzet İpucu: >>

Poğaçalar fırından çıkar çıkmaz üzerine hafif bir nemli bez örtüp 5-10 dakika bekletirseniz yumuşacık olurlar. Ayrıca iç harçta lor peyniri de kullanabilirsiniz.

Kiraz'ın Mutfağı