

# Peynirli Poğaç

Toplam 45 dk

Hazırlanma 20 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 5/10

Mayasız hamurla hazırlanan içi beyaz peynirli yumuşak ev poğaçası.

## Malzemeler

### Hamur için

- 3 su bardağı Un
- 1 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Sıyağ
- 1 paket Kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı Tuz
- 1 adet Yumurta sarısı

### İç için

- 200 gr Beyaz peynir
- 0.3 demet Maydanoz

## Yapılış

1. Yoğurt, sıyağ, kabartma tozu ve tuzu karıştırın.
2. Unu ekleyip ele yapışmayan yumuşak hamur olana kadar 4-5 dakika yoğurun.
3. Peynir ve doğranmış maydanozu karıştırın.
4. Hamurdan parçalar alıp iç koyun ve kapatın.
5. Üzerine yumurta sarısı sürüp 180°C fırında 12-25 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Unu kontrollü ekleyin; hamur ele yapışmayan ama sertleşmeyen kıvamda olmalı.

### SERVİS ÖNERİSİ

Çay ve domates dilimleriyle servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta