

# Peynirli Poğaç

Toplam 45 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 25 dk

8 kişilik

Kolay

~260 kcal

Açılış 5/10

Maya ile hamurla hazırlanan içi beyaz peynirli yumuşak ev poğaçası.

## Malzemeler

### Hamur için

- 3 su bardağı un
- 1 su bardağı yoğurt
- 0.5 su bardağı sıvı yağ
- 1 paket kabartma tozu
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 adet yumurta sarısı

### İç için

- 200 gr beyaz peynir
- 0.3 demet maydanoz

## Yapılış

- Yoğurt, sıvı yağ, kabartma tozu ve tuzu karıştırın.
- Unu ekleyip ele yapışmayan yumuşak hamur olana kadar 4-5 dakika yoğurun.
- Peynir ve doğranmış maydanozu karıştırın.
- Hamurdan parçalar alıp iç koyun ve kapatın.
- 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