



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

EKMEK POĞAÇASI



1 adet yaş ekme hamuru (fırından)
3 çorba kaşığı sıvıyağ
İçi için:
3 dilim beyaz peynir
Kızartmak için:
1 çay bardağı sıvı yağ

- # Fırından alınan ekme hamuruna sıvı yağ eklenir ve yoğrulur.
- # Sonra yarım limon büyüklüğünde parçalara ayrılır. Her parça parmak uçlarıyla çay tabağınadan biraz büyük açılır.
- # Hamurun yarısına yeteri kadar ezilmiş peynir konur, boş kalan kısım üzerine kapatılır, kenarlarına bastırılır.
- # Teflon tavaya sığ olacak kadar yağ konur, ısıtılır. Hazırlanan poğaçaların iki yüzü kızartılır.
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Bu tarif milföy hamuruyla da hazırlanabilir.