



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU HAVUÇLU POAA

1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı sıvıyağ
1 yumurta
2 havucun rendesi
2 havucun rendesi
Yarım kase ince kıyılmış dereotu
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Tuz

Geniş bir kaba önce sıvıları koyarak diğ er malzemelerle karıştırın. Unu ve kabartma tozunu en son ekleyip yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamurunuz olmalı. İçine malzeme koymadan istediğiniz büyüklükte parçalar koparıp yuvarlayın. Üzerine yumurta sarısı sür ün ve susam serpin. 180 derecede yaklaşık 20-30 dk pişirin.