



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU PATATESLİ POĞAÇA

2 yumurta
120 gram tereyağı
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Yarım demet kıyılmış dereotu
Tuz
İçi için:
2 haşlanmış patates
100 gram kaşar peyniri
Tuz
Karabiber

Hamuru yapmak için bir yumurtanın sarısı hariç listedeki malzemenin hepsini bir kaptaki hızlıca yoğurun. Dinlendirmeye gerek yok, unlanmış tezgâhta açıp yuvarlaklar halinde kesin. Haşlanmış patatesi ezip içine rendelenmiş kaşar peynirini, tuz ve karabiberi katın. Bu iç harcı ortalarına paylaştırıp kapatın. Kapalı kısmı alta gelecek şekilde tepsiye dizin. Yumurta sarısı sürüp, bolca çörek otu serpin. 180 derecedeki fırında 25 dakika pişirin.

