



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU VE KABAKLI POĞAÇA

- 125 Gr Sana Hamurışı
- 3 Adet kabak
- 1 Tatlı Kaşığı kırmızı pul biber
- 1 Su Bardağı rendelenmiş beyaz peynir
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Tatlı Kaşığı tuz
- 0,5 Çay Bardağı kıyılmış dereotu
- 1 Aldığı kadar un
- 1 Biraz Haşhaş tohumu
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Adet yumurta

Margarin, yumurta ve sütü yoğurma kabına alıp karıştırın. Kabartma tozu, tuz ve unu ekleyerek yoğurun. Üzerini kapatıp dinlendirin. Kabakları rendeleyip suyunu süzdürün. Peynir, pul biber, dereotu ve tuzu ekleyip karıştırın. Hamurdan cevizden büyük parçalar koparın. çay tabağı büyüklüğünde açın. Yarısına kabaklı harçtan paylaştırıp ay şeklinde kapatın. Üzerlerine yumurta sarısı sürüp haşhaş serpin. Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizip, önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin.