



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU POĞAÇA

Hamuru için:

250 gram margarin

3 yemek kaşığı yoğurt

1 paket kabartma tozu

1 tutam tuz

1 tutam şeker

Un

İç harcı için:

100 gram kaşar peynir

1/2 demet dereotu

Üstü için:

1 adet yumurtanın sarısı

1. Hamur malzemeleri iyice yoğrulur..
2. Kaşar peynir rendelenip, ince doğranmış dereotu ile karıştırılır.
3. Hamur 1/2 cm kalınlığında açılıp büyük çay bardağı ağız ile kesilir.
4. İçine peynirli karışımdan konulup kapatılır.
5. Fırın tepsisine dizilen poğaçaların üzerine yumurta sarısı sürülür.
6. 170 dereceye ısıtılmış fırında kızarana kadar 20 - 25 dakika pişirilir.

