



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DEDELER POĞAÇASI

3 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarım kalıp beyaz peynir
Yarım demet dereotu

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Bütün malzemelerle yumuşağa yakın bir hamur yapılır. Hamur yarım saat kadar dinlendirilir. Bu arada içi için dereotu kıyılır, peynir ezilir ve karıştırılır. Dinlenen hamurdan limon kadar parçalar alınır. Parmak uçlarıyla küçük çay tabağı kadar açılır. İç konur kapatılır. Bütün poğaçalar yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Bu poğaçanın özelliği normal poğaçalardan daha büyük olmasıdır.