



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU PEYNİRLİ POĞAÇA

125 gr. margarin ya da tereyağı (oda sıcaklığında)
1 çay bardağı sıvı yağ
Yarım çay bardağı yoğurt
2 yumurta (birisinin sarısı üzerine sürülecek)
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
Yarım demet dereotu
Alabildiğince un (3,5- 4 su bardağı kadar)
Biraz beyaz peynir (isteğe bağlı)

Un, peynir ve dereotu hariç geri kalan malzemeyi ekleyin, karıştırın.
Daha sonra unu azar azar ilave ederek kıvamlı bir hamur elde edin.
En son küçük küçük kıydığınız dereotunu ekleyin, yoğurun.
Sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın.
Arzu ederseniz hamurun arasına da peynir koyabilirsiniz. İki türlü de lezzetli olur.
Üzerine yumurta sarısı sürün, çörek otu serpin.
Fırına verin, üzeri kızarana kadar pişirin.

