



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU PEYNİRLİ POĞAÇA

Hamuru için;
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Yarım demet ince kıyılmış dereotu
1 adet yumurta
Aldığı kadar un (yaklaşık 2.5-3 su bardağı)
Üzeri için;
1 yumurta sarısı

Un, peynir ve dereotu hariç tüm malzemeler yoğurma kabına alınarak karıştırılır. Daha sonra azar azar kontrollü bir şekilde un eklenir ve yoğurmaya devam edilir. Kıvamlı bir hamur olunca ince ince kıyılmış dereotu eklenir ve son kez yoğurulur. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparılıp yuvarlanıp tepsiye dizilir. Eğer arasına peynir koyacaksanız hamuru yuvarladıktan sonra elinizle bastırarak incelterek açmalısınız. Ardından içerisine peynir koyarak yarım ay şeklinde kapatmalısınız. Şekillendirilen poğaçalar pişirme kağıdı serili fırın tepsisine alınır. Üzerine yumurta sarısı sürülerek 180 derecede üzeri kızarana kadar yaklaşık 30 dakika pişirilir.

