



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU PEYNİRLİ POĞAÇA

3 çorba kaşığı yoğurt
10 gram kuru maya
1 su bardağı ılık süt
1 yumurta
2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
50 gram kaşar peyniri
200 gram lor peynir
Yarım demet dereotu

Hamuru yoğurmak için öncelikle ılık sütün içinde kuru mayayı 5 dakika bekletin. Daha sonra üzerine yumurta, yoğurt, tuz ve un ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamuru 10 dakika dinlendirip unlanmış tezgâh üzerinde ince acın. Yuvarlak şekillerde kesin. Peynirleri ve kıyılmış dereotu istediğiniz baharatla karıştırıp hamurun ortasına yerleştirin. Hamuru katlayıp yarım ay veya yuvarlak şekilde tepsiye dizin. Tepsiye dizip istenirse üzerine bolca susamı yumurta sarısıyla karıştırıp sürülebilir. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 28.02.2024