



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU POĞAÇA

<https://migros.com.tr>

200 gr. margarin
1 çay bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Yarım tatlı kaşığı karbonat
1 çorba kaşığı üzüm sirkesi
1 tatlı kaşığı tuz
6-7 su bardağı un
Yarım demet maydanoz
Yarım demet dereotu
250 gr. ezine peyniri

1. Öncelikle margarini eritip soğumasını bekleyin.
2. Ardından bir yumurtanın sarısını üzerine sürmek için ayırın.
3. Un, maydanoz ve dereotu hariç diğer malzemeleri yoğurma kabına alın.
4. Unun bir kısmını ayırıp yoğurmaya başlayın.
5. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde etmelisiniz.
6. Gerekirse biraz daha Migros un ekleyin.
7. Hamura en son incecik doğradığınız dereotu ve maydanozu da ekleyip biraz daha yoğurun.
8. Cevizden büyük parçalar koparıp elinizle açın ve ortasına ezilmiş peynirden koyup kapatın.
9. Üzerlerine fırçayla yumurta sarısı sürün ve susamla süsleyin.
10. 200 derecede 30-35 dakika kızarıncaya kadar pişirin.

