



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU POĞAÇA

Neriman Vurgun

1 demet dereotu
2 çorba kaşığı sirke
2 adet yumurta (sarısı üzeri için)
250 gram margarin
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Üzeri için:
Susam ya da çörekotu

İlk önce dereotlarını güzelce temizleyip saplarını kesiyoruz ince ince doğruyoruz. 3 su bardağı kadar unu bir kaba alıp ortasını açıyoruz ilk önce dereotlarını koyuyoruz. Sonra sıvı yağı ve margarin ekliyoruz. Yoğurdu ve yumurtaları da ekledikten sonra yoğuruyoruz. Sonra ayrı bir kaptaki 2 çorba kaşığı sirkeyi ve kabartma tozunu karıştırıyoruz hamurun içine koyuyoruz. Hamur kıvama gelsin diye yaklaşık 15 su bardağı daha un koyuyoruz. Eğer hala yapışkansa yeteri kadar un koyabilirsiniz. Yoğurma işlemi bittikten sonra 40-45 dakika kadar üzerini bir bezle örtüp hamuru dinlendiriyoruz. Hamurumuz dinlendi ve artık ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar yapıp tepsimize koyuyoruz. Üzerine yumurta sarısını sürüp haşhaş koyduktan sonra 180 derece ısıtılmış fırına sürüyoruz. 25-30 dakika pişiriyoruz. (fırın ısısına göre derece ve dakikasını siz ayarlayabilirsiniz).

