



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU POĞAÇA

125 gr. tereyağı
1 fincan sıvı yağ
1 fincan yoğurt
1 yumurta beyazı
1,5 çay kaşığı tuz
5-6 çay kaşığı şeker
2 yemek kaşığı sirke
1 paket kabartma tozu
1 bağ dereotu
Alabildiği kadar un
İçi için:
Beyaz peynir
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Susam

Tereyağı eritilerek yoğurma kabına aktarılır.

Üzerine sıvı yağ, yumurtanın beyazı, yoğurt, tuz, sirke ve şeker eklenerek karıştırılır.

Üzerine biraz un, unun da üzerine kabartma tozu konur.

Dereotu ince ince kıyılır, karıştırma kabına eklenir, üzerine azar azar un ilavesi ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır.

Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar alınarak çay tabağı büyüklüğünde açılır.

Ortasına bir miktar ezilmiş peynir konarak yarım daire şeklinde katlanır, kenarlarına biraz bastırılır.

Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine dizilir, üzerine yumurta sarısı sürülüp, susam serpilir.

180 derece fırında pişirilir.

