



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DEREOTLU POĞAÇA

100 gram tereyağı  
2 adet yumurta (1 yumurtanın sarısı üzeri için)  
2 yemek kaşığı yoğurt  
1 çay bardağı sıvı yağ  
Yarım demet dereotu  
2 yemek kaşığı sirke  
1 paket kabartma tozu  
1 çay kaşığı mahlep  
1 çay kaşığı tuz  
3 su bardağı un  
İçi için:  
Peynir  
Üzeri için  
Yumurta sarısı  
1 çay kaşığı sıvı yağ  
Susam  
Çörekotu  
Mavi haşhaş

Dereotunu yıkayıp kurulayın ve saplarını kesip yapraklarını ince kıyım doğrayın.

Unu yoğurma kabına alın üzerine kabartma tozunu serpin. Unun ortasını havuz gibi açın. Ortasına oda sıcaklığındaki tereyağını, yoğurt, sıvı yağ, sirke, mahlep, tuz ve kıyılmış dereotunu ekleyip yoğurmaya başlayın. Gerekirse biraz daha un ekleyin.

Hamurdan cevizden büyük parçalar koparın. Oval şeklinde açıp içine yeteri kadar peynir koyun ve açık uçları pide şeklinde kapayın. Yağlanmış veya yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklarla sıralayın. Üzerine sıvı yağ ile çırpılmış yumurta sarısını sürün. Üzerinde susam, çörek otu veya mavi haşhaş serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

