



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU POĞAÇA

Hamuru için:

2 adet yumurta (1 sarı üzeri için)

150 gr tereyağı (oda sıcaklığında)

1.5 çay bardağı ılık süt

1 çay bardağı sıvı yağ

1 demet dereotu

1 paket kuru maya

1 yemek kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Aldığı kadar un

İçi için:

Beyaz peynir

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Öncelikle bir kaba ılık süt, kuru maya ve şekeri alın. Maya aktifleşene kadar sıcak bir ortamda bekletin.

Ayrı bir kaba sıvı yağ, yumurta, dereotu ve oda sıcaklığındaki tereyağını ekleyin.

Sıvı karışımı iyice karıştırın, ardından elekten geçirdiğiniz unu ve tuz yavaşça karışıma ekleyin.

Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar hamuru iyice yoğurun.

Ardından hamuru nemli bir bezle örtün ve çalışan fırının üzerinde mayalanmaya bırakın.

Kabarmış hamuru nazikçe biraz daha yoğurun.

Poğaçalarınıza istediğiniz şekli verin. Üzerine yumurta sarısı sürün.

Poğaçalarımızı önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar 30-35 dakika pişirin.

İlk sıcaklığı çıktıktan sonra servis edebilirsiniz.

