



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU POĞAÇA

2 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı eritilmiş tereyağı
1 su bardağı yoğurt
2 su bardağı un
1 adet kabartma tozu
Yarım baş dereotu
1 kase beyaz peynir
1 tatlı kaşığı tuz
Üzeri için:
Yumurta sarısı
Susam

Bir kaba eritilmiş tereyağını, sıvı yağı ve yoğurdu koyun.
İçerisine bir yumurtanın tamamını, diğerinin sadece beyazını ilave edin.
Tuzu da ekledikten sonra karıştırın.
Daha sonra karışıma dereotunu da ilave edin ve azar azar unu ekleyin.
Hamur yumuşak bir kıvama gelene kadar yoğurun.
Hazırladığınızı hamuru küçük parçalara ayırarak içini açın ve beyaz peynir koyup, kapatın.
Üzerlerine yumurta sarısını sürün ve susam serpiştirin.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar, yaklaşık 25 dakika pişirin.

