



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU POĞAÇA

<https://www.sabah.com.tr>

1 paket margarin
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
Yarım su bardağı sıvı yağ
3 çay kaşığı sirke
3 adet yumurta
Aldığı kadar un
2 çay kaşığı tuz
Üzerine:
1 adet yumurta sarısı
İçi için:
250 gram beyaz peynir
1 demet dereotu

Margarini eritin ve ılınmaya bırakın. Daha sonra derin bir kaba eritilmiş margarini alın. Üzerine sıvı yağ, yoğurt, yumurta, sirkeyi ekleyin. Aldığı kadar un katıp, tuz ve kabartma tozu ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini bir bezle örtüp, 15 dakika bekletin. Dereotunu incecik kıyıp, ezilmiş beyaz peynirle karıştırın. Dinlenen hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle açtırın. Hamura dereotlu peynirli karışımdan koyup, elinizle yuvarlayarak kapatın. Çırpılmış yumurta sarısını da poğaçaların üzerine sürün. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar yaklaşık 45 dakika pişirin.

