



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU POĞAÇA

1.5 su bardağı ılık süt,
1 buçuk çorba kaşığı tozşeker,
kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya,
1 adet yumurta,
1 su bardağı sıvıyağ,
yarım demet dereotu,
alabildiğince un,
tuz.
İçine: Zeytin ezmesi.
Üzerine: 1 adet yumurtanın sarısı

Ilık süt ve şekeri bir kapta karıştırın. Mayayı ilave edin. Yaklaşık 10 dakika bekletin. Üzerine 1 adet yumurtayı ilave edin ve karıştırın. Sonra 1 su bardağı sıvıyağı, ince kıyılmış yarım demet de-reotunu, alabildiği kadar un ve tuzu ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek, yaklaşık 1 saat mayalanmasını bekleyin. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparın. Elinizde yuvarlayıp açın. Ortasına 1 çay kaşığı zeytin ezmesi koyun. Ağzını büzerek, kapatın. Ters çevirin ve yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine bir fırça yardımıyla yumurtanın sarısını sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 31.05.2023