



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DEREOTLU POĞAÇA

125 gr margarin ya da tereyağı (oda sıcaklığında)
2 adet yumurta (birisinin sarısı üzerine sürülecek)
Yarım çay bardağı yoğurt
2 yemek kaşığı sirke
1 çay bardağı sıvı yağ (125 ml)
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
Yarım demet dereotu
3,5 - 4 su bardağı un
İçi için:
150 gr beyaz peynir
Üzeri için:
Yumurta sarısı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
Çörekotu

Hamuru için uygun bir yoğurma kabına tereyağı, yumurta, yoğurt, sirke, sıvı yağ, kabartma tozu, şeker, tuz ve unun bir kısmını alarak hamuru yoğuralım.

Yavaş yavaş unu ilave edelim. Ele yapışmayan yumuşak kıvamlı bir hamur elde etmemiz gerekiyor.

Son olarak ince kıyılmış dereotunu ekleyelim ve hamuru son kez toparlayalım.

İç harcı için beyaz peyniri çatalla ezelim.

Hamurdan bir parça kopartalım ve elimizde yuvarlayalım.

Ardından tezgaha alarak daire şeklinde açalım ve orta kısmına iç harcından yerleştirerek hamurun uç kısımlarını katlayalım.

Tüm hamur bitene kadar aynı işlemleri tekrarlayalım. Bu ölçülerle 24 adet poğaçaya elde edtim.

Şekillendirdiğimiz poğaçaları pişirme kağıdı serdiğimiz fırın tepsisine alalım.

Ayırdığımız yumurta sarısına sıvı yağ ekleyerek karıştırdıktan sonra fırça yardımı ile poğaçaların üzerine sürelim.

Son olarak isteğe bağlı susam ve çörek otu serpelim.

Daha sonra önceden ısıttığımız 170 °C alt üst fansız fırında yaklaşık 30 dakika pişirelim.

Sürenin sonunda mayasız pastane lezzetinde dereotlu peynirli poğaçalarımız servise hazır.



