



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU POĞAÇA

Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta
2 adet orta boy havuç
3- 4 dal dereotu
1 tatlı kaşığı sirke
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı çörekotu
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadarı ile un
İçi için:
Peynir

Yoğurt, yumurta ,sıvı yağ güzel bir şekilde karıştırılır.

Havuç ve dereotu ilave edilir tekrardan çarpılır.

Sirke, şeker tuz ve çörek otu ilave edilir.

Kabartma tozu ve un ilave edilir yumuşak elde bir hamur elde edilir istenilen şekil verilir.

190 derecelik fırında 25 dk kontrolü bir şekilde pişirilir.

