



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DEREOTLU POĞAÇA

1 su bardağı ılık süt  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 yemek kaşığı toz şeker  
1 yemek kaşığı sirke veya limon suyu  
1 paket instant maya (10 gram)  
1 tatlı kaşığı tuz  
Aldığı kadar un (yaklaşık 4-4.5 su bardağı)  
İç için:  
200 gram beyaz peynir veya lor peyniri  
Yarım su bardağı taze dereotu (ince kıyılmış)  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı  
Susam veya çörekotu (isteğe bağlı)

İlk olarak, ılık sütün içine maya ve toz şekeri ekleyin. Mayanın kabarması için birkaç dakika bekleyin. Ardından sıvı yağı, sirkeyi veya limon suyunu, tuzu ve unu azar azar ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Hamurunuzun üzerini örtün ve yaklaşık 30-45 dakika kadar dinlendirin. Hamur dinlenirken, iç harcı için beyaz peyniri ve taze dereotunu karıştırın. Dinlenen hamuru unlu bir zeminde açın ve yaklaşık 0.5 cm kalınlığında bir dikdörtgen şekli elde edin. Açtığınız hamuru dilimlere kesin. Her dilimin ortasına hazırladığınız iç harçtan koyun. Hamurun iki kenarını içe doğru katlayarak poğaçaya şeklini verin ve uçlarına bastırarak kapatın. Poğaçaları yağlı kağıt serili bir fırın tepsinine yerleştirin. Yumurta sarısını biraz suyla karıştırın ve poğaçaların üzerine sürün. Üzerlerine isteğe bağlı olarak susam veya çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, poğaçalar altın rengini alana kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkan dereotlu peynirli poğaçaları soğuduktan sonra servis yapabilirsiniz.

