DEREOTLU POĞAÇA

1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 küçük kapya biber
1 küçük havuç rendesi
1 yumurta (Akı içine sarısı üstüne)
1 kase doğranmış dereotu
1 kase kadar rendelenmiş kaşar peyniri
2.5 3 su bardağı un (Kontrollü ekleyelim)
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tuz
1 dolu çay kaşığı zerdeçal

Derin bir karıştırma kabına yoğurt, sıvıyağ, dereotu, kapya biber, havuç, yumurta akı, un, tuz ve kabartma tozunu ekleyin.
Karışımı yoğurun. Yumuşak bir hamur elde edin.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın ve yağlı kağıt serdiğiniz tepsiye dizin.
Üstüne yumurta sarısı sürün, isterseniz susam veya çörekotu da serpebilirsiniz.
180 derece ısınmış fırında üstleri kızarıncaya kadar pişirin.
15-20 dakika civarında kontrollü bir şekilde pişirdikten sonra fırından alıp sıcak sıcak servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:176124 • adı:Dereotlu Poğaça • gönderen:gül • indirme tarihi:17.05.2024 - 10:09