



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU POĞAÇA

Hamur için:

1 su bardağı süt (ılık)

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı sıvı yağ

1 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı şeker

1 paket instant maya (veya yarım paket yaş maya)

Aldığı kadar un (yaklaşık 4-5 su bardağı)

1 demet taze dereotu (ince kıyılmış)

İç harcı için:

1 su bardağı beyaz peynir (rendelenmiş veya ezilmiş)

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

Çörekotu (isteğe bağlı)

Mayayı ılık süt ile karıştırın ve mayanın erimesini bekleyin.

Yoğurma kabına süt, yoğurt, sıvı yağ, yumurta, tuz ve şekeri ekleyin. Ardından mayalı sütü de ekleyip karıştırın.

Unu azar azar ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamuru üzerini örtüp, mayalanmaya bırakın. Hamur iki katına çıktığında mayalanma işlemi tamamlanmış olacaktır.

Mayalanan hamura ince kıyılmış taze dereotunu ekleyip karıştırın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avuç içinde açın. İçine beyaz peyniri ekleyip kapatın.

Hazırlanan poğaçaları yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı olarak yerleştirin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürün ve isteğe bağlı olarak çörek otu serpin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerileri kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkan sıcak dereotlu poğaçaları biraz dinlendirdikten sonra servis yapabilirsiniz.

