



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DEREOTLU POĞAÇA

2 su bardağı un  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay bardağı yoğurt  
1 yumurta (birinin sarısı üzeri için ayrılacak)  
1 paket kabartma tozu  
Tuz (isteğe bağlı)  
1/2 demet dereotu  
Üzeri için:  
1 yumurta sarısı  
Çörekotu veya susam (isteğe bağlı)

Dereotunu ince bir şekilde kıyın.

Bir karıştırma kabına unu ve kabartma tozunu ekleyin. Üzerine sıvı yağ, yoğurt, yumurta (birinin sarısını ayırın), tuz ve doğranmış dereotunu ilave edin.

Tüm malzemeleri güzelce yoğurun. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklı olarak dizin.

Üzerlerine ayırdığınız yumurta sarısını sürün. İsteğe bağlı olarak çörek otu veya susam serpiştirin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişirin. Yaklaşık olarak 20-25 dakika sürebilir.

Fırından çıkardıktan sonra biraz dinlendirip servis yapabilirsiniz.

