



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU POĞAÇA

<https://www.aksam.com.tr>

1 kg ekmeklik un
400 gr oda sıcaklığında tereyağı
200 ml sıvı yağ
200 ml yoğurt
3 yumurta (sarısını ayıracaksanız 4)
50 gr şeker (2.5 y/k)
20 gr tuz (2 t/k)
1 ç/k karbonat
30 gr kabartma tozu (3 pkt)
1 demet dereotu
Biraz mutlaka yarım yağlı veya yağsız peynir
Biraz maydanoz

Önce unun ortasına tereyağı ekleyip bu şekilde yedirelim.

Dikkat edelim yoğurmuyoruz sadece karıştırıyoruz.

Bu çok önemli bir detay. Yoğurursanız kıyırlık azalır.

Elinizle temas etmeyecek ki erimesin.

Aksi halde gluten aktifleşip normal poğaçaya haline getiriyor.

3 dakikada hazır.

Sonra diğer bütün malzemeleri ekleyip aynı şekilde devam edelim.

15-20 dakika buzdolabında dinlendirip parçalara bölelim.

Bezeleri çok uzun süre olmayacak şekilde 3-5 saniye videodaki gibi beze haline getirip baş parmağımızın altıyla

1 kere bastırıp hazırladığımız maydanoz-peynir karışımından ekleyelim.

Peynirin yarım yağlı veya yağsız olmasına dikkat edelim.

Daha sonra uç parmağımızın altıyla iki kere bastırıp 2 kıvrımla şekil vererek tepsiye alalım.

Üzerine yumurta sarısı sürüp susam, çörekotu ile süsleyerek 180 derece fansız fırında pişirip 3 dakika fanlı rejime alalım ki her tarafı kızarsın.

Sıcakken hamur gibi oluyor.

Soğuyup dinlenince dokununca kırılıp dökülüyor.



