



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU POĞAÇA

40 gr. yaş maya
1 su bardağı süt
2 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 yumurta
1 çorba kaşığı toz şeker
2 çorba kaşığı yoğurt
1 demet dereotu
Aldığı kadar un
Tuz

Yarım bardak suya biraz tuz koyun. Mayayı ufalayıp bu suda beş dakika bekletin. Ilık sütün içine tereyağını koyup eritin. İçine sıvı yağ, yoğurt, yumurta, şeker, maya, ince kıyılmış dereotunu koyun. Aldığı kadar un ekleyip yoğurun ve 20 dakika dinlendirin. Hamurdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparıp şekil verin. Üzerine yumurta sarısı sürüp 200 derece fırında pişirin.



Fotoğraf "tatlı aş" tarafından gönderildi. 08.06.2015