



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU POĞAÇA

2 adet yumurta
120 gram tereyağı
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Tuz
İçi için:
2 adet haşlanmış patates
100 gram kaşar peynir rendesi
Tuz karabiber

Hamuru için gereken malzemelerden bir yumurtanın sarısını ayırıp kalanını bir kabın içine alın ve hızlıca yoğurun. Dinlendirmeye gerek yok hemen unlanmış tezgahta açıp yuvarlaklar halinde kesin. Haşlanmış patatesi ezip içine rendelenmiş peynir ekleyip karıştırın. Tuz ve karabiberini de içine ekleyip karıştırın. Bu iç harcı ortalarına paylaştırıp kapatın. Kapalı kısmı alta gelecek şekilde tepsiye dizin. Yumurta sarısı sürüp tepsiyi 180 derecedeki fırında 25 dakika pişirin.



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 15.03.2017