



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU SARIMSAKLI POĞAÇA

1 su bardağı ılık süt
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1/2 çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı tereyağı
1 paket yaş maya
aldığı kadar un
50 gr tereyağı (arası için)
2 diş dövülmüş sarımsak
1/2 demet ince kıyılmış dereotu
yeterince beyaz peynir
1/2 demet ince kıyılmış maydanoz
1 çay kaşığı pudra şekeri
1 adet yumurta sarısı

İlk önce hamur malzemelerini yoğurup. Yumuşak ele yapışmayacak bir hamur elde ediyoruz. Ağızını kapatıp mayalanmasını bekliyoruz. Mayalanan hamuru iki eşit parçaya bölüp merdane ile açıyoruz. Açtığımız hamurumuzun üzerine tereyağı, sarımsak ve dereotu karışımını sürüyoruz. Sonra peynir ve maydanozlu iç harcımızı yayıyoruz. Hamurumuzu rulo şeklinde sarıyoruz. Rulo şeklinde sardığımız hamurumuzu üçgen şeklinde kesiyoruz. Üçgenleri tepsiye dizip üzerine 1 çay kaşığı pudra şekeri ile karıştırdığımız yumurta sarılarını sürüp susam serpiyoruz ve tepsi mayası için 15 dakika bekletiyoruz. Tepsi mayası gelen poğaçaları önceden ısıttığımız fırına sürüp nar gibi kızartıyoruz ve fırından çıkınca sıcak sıcak servis yapıyoruz.

