



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU VE BİBERLİ POĞAÇA

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

Yarım su bardağı yoğurt
1 su bardağı ayçiçek yağı
1 yumurta
1 yumurta akı
1 paket kabartma tozu
1 demet dereotu
2 salçalık kırmızıbiber
3.5 su bardağı un
Tuz
Üzeri için:
1 yumurta sarısı

Yoğurt, tuz, yumurta, yumurta akı ve ayçiçek yağın büyük bir cam kaseye alıp karıştırın. Kırmızıbiberlerin çekirdeklerini temizleyip küçük küpler şeklinde doğrayın. Dereotunu kıyın ve biberle birlikte karışıma ekleyin. Un ve kabartma tozunu eleyerek yavaş yavaş ekleyip yoğurun. Hamurdan parçalar koparıp yuvarlayın. Yağlı kağıt serili tepsiye dizin. üzerine yumurta sarısı sürüp 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Ilık servis yapın.

