



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KABAKLI DEREOTLU BEYAZ PEYNİRLİ POĞAÇA

2 su bardağı+2 çorba kaşığı un (300 gr)
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı yoğurt
2/3 çay bardağı zeytinyağı (80 ml)
120 gr az yağlı beyaz peynir, rendelenmiş
½ paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
¼ demet dereotu, ince kıyılmış
70 gr kabak, rendelenmiş
Çörekotu
Tuz

Yumurta ve zeytinyağı ve yoğurtla bir kaptaki çırpılarak karıştırın.

Un, Pakmaya Hamur Kabartma tozu ve bir tutam tuz ekleyip ele yapışmayan pürüzsüz bir hamur elde edin. Rendelenmiş kabakların suyunu iyice sıkıp hamura ekleyin. Beyaz peynir ve dereotunu da ilave edip malzemeleri hamura karıştırın.

Kıvamı fazla yumuşak olursa biraz daha un ekleyerek toparlayabilirsiniz. Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparıp yuvarlayın. Üzerlerine avucunuzla bastırarak hamur parçalarını yassılaştırın. İkiye katlayıp yarım ay şekli verin ve kenarlarını yapıştırın.

Poğaçalarınızı yağlı kağıt serili bir fırın tepsisine dizin. Üzerlerine fırça ile çırpılmış yumurta sarısı sürüp çörekotu serpiştirerek 170°C fırında pembeleşene kadar yaklaşık 25-30 dakika pişirin.

