



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEPEKLİ DEREOTLU POĞAÇA

3 çorba kaşığı yoğurt
10 gram kuru maya
1 su bardağı ılık süt
1 yumurta
2,5 su bardağı kepekli un
1 çay kaşığı tuz
İçi için:
50 gram kaşar peyniri
200 gram lor peynir
3 dal dereotu

Hamuru yoğurmak için öncelikle ılık sütün içinde kuru mayayı 5 dakika bekletin. Daha sonra üzerine yumurta, yoğurt, tuz ve un ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamuru 10 dakika dinlendirip unlanmış tezgâh üzerinde ince acın. Yuvarlak şekillerde kesin. Peynirleri ve kıyılmış maydanozu istediğiniz baharatla karıştırıp hamurun ortasına yerleştirin. Hamuru katlayıp yarım ay ya da yuvarlak şekilde tepsiye dizin. İstenirse susamla yumurta sarısını karıştırıp üzerine sürebilirsiniz. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 19.07.2023