



KITIR

125 gram beyaz peynir
125 gram oda sıcaklığında margarin
Yarım demet dereotu
2 su bardağı un
Bir tutam karbonat
Tuz
Üzerine:
1 adet yumurtanın sarısı
Haşhaş tohumu

Derin bir kasede rendelenmiş beyaz peynir, margarin, ince kıyılmış dereotu ve tuzu karıştırın.
Elenmiş un ve karbonatı ilave edip yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Hamuru yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine elinizle yayın.
Üzerine yumurta sarısı sürüp tırtıklı bir ruloyla şeritler halinde kesin.
Haşhaş tohumu serpin ve önceden ısıtılmış 170 derece fırında 30-35 dakika üzeri kızarana kadar pişirin.

