



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY POĞAÇA

2 adet yumurta
2 çorba kaşığı kaymak
1 çorba kaşığı yoğurt
120 gram tereyağı
2,5 su bardağı un
1 çorba kaşığı kuru maya
1 çorba kaşığı şeker
Tuz
İçi için:
2 adet haşlanmış patates
100 gram kaşar peynir rendesi
1 demet dereotu
Tuz
Karabiber

Hamuru için gereken malzemelerden bir yumurtanın sarısını ayırıp kalanını bir kabın içine alın ve hızlıca yoğurun. Dinlendirmeye gerek yok hemen unlanmış tezgahta açıp yuvarlaklar halinde kesin. Haşlanmış patatesi ezip içine rendelenmiş peynir ve kıyılmış dereotunu da ekleyip karıştırın. Tuz ve karabiberini de içine ekleyip karıştırın. Bu iç harcı ortalarına paylaştırıp kapatın. Kapalı kısmı alta gelecek şekilde tepsiye sizin. Yumurta sarısı sürüp çörekotu serpin tepsiyi 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Çıkınca çayın yanında sıcak olarak ikram edin.