



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## KREMALI POĞAÇA

1 kutu krema (200 ml.)  
1 küçük boy çay bardağı sıvı yağ  
1 yumurta akı (sarı üzerine)  
3 su bardağı un (200 ml.lik bardak)  
1 paket kabartma tozu  
1 çay kaşığı tuz

İçi için:

Peynir

Dereotu

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Çörekotu

Susam ya da mavi haşhaş

Bir kaseye un hariç krema, sıvı yağ, yumurta akı, kabartma tozu ve tuz konur.

Azar azar un ilave edilir. Benim hamuruma 3 bardak yeterli geldi.

Çok sert bir hamur olmayacak şekilde yoğrulur.

Ayrı bir tabakta ufalanmış peynir ve dereotu karışımı hazırlanır.

Hamurdan parçalar alınıp avuç içinde düzleştirildikten sonra iç harcı konur ve şekil verilir.

Fırın kağıdı serili tepsiye aralıklı olarak yerleştirilir.

Üzerine ayırdığınız yumurta sarısı sürülür ve çörek otu ekilir.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. (ort: 25-30 dak.)

İç malzemesini kıymalı, patatesli ya da kaşar peynirli de yapabilirsiniz.