



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LABNELİ ÖREKOTLU POĞAÇA

Miray Şen

250 gr tereyağı
1 paket pınar labne
2,5-3 bardak kadar un
1 paket kabartma tozu
arzu edilirse dereotu
içine: peynir zeytin ezmesi, patatesli harç (hangisi istenirse)
üzerine: Çörekotu

Tereyağı ve pınar labneyi birbiri ile özleşinceye kadar karıştırın. Unu, kabartma tozunu ve tuzu ekleyip güzelce yoğurun. Hamurdan küçük parçalar kopartın, elinizde yuvarladıktan sonra yassı yaparak i malzemeyi koyarak kapatın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Çörekotu serptikten sonra 175 derecedeki sıcak fırına atın. Kapağını hiç açmadan (önemli) 20 dakika pişirin.