



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU PEYNİRLİ POĞAÇA

3,5 su bardağı un
2 yumurta
20 gram yağ maya
1 su bardağı süt
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı kabartma yozu
1 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tuz
Yarım demet dereotu
100 gram beyaz peynir

Kabın içine hamuru yoğurmak için unu derin bir kabın içine dökün. Ortasını açıp içine ılık sütün yarısını, yağ mayayı ekleyin. Bu şekilde 5 dakika bekletip mayanın erimesini ve karışmasını sağlayın. Daha sonra içine bir yumurtanın sarısını bırakarak diğer yumurtaları ve tereyağını ekleyip yoğurmaya başlayın. Kıyılmış dereotunu, rendelenmiş beyaz peyniri, kabartma tozunu, şekerini ve tuzu da ekleyip iyice yoğurun. Yumuşak bir hamur olmalı ve bu hamuru fazla mayalanmadan şekil vermelisiniz. Daha sonra tepsiye dizip 15 dakika tepsi mayası gelmesini bekleyin. Fırına vermeden önce üzerine yumurta sarısı ve 200 derecedeki fırında 35 dakika pişmeye bırakın. Sıcak olarak ikram edin.