



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU POĞAÇA

1/2 paket margarin
1/2çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
2 adet yumurta
2 paket kabartma tozu
200 gram beyaz peynir
Yarım demet maydanoz
1 çay kaşığı tuz
3 su bardağı un
Bir kaç dal dereotu

Margarin oda sıcaklığında bekletilir, içine sıvı yağ, yoğurt, 2 yumurtanın birinin sarısı üzeri için ayrılacak, beyaz peynir, ince kıyılmış maydanoz ve dereotu. Bu malzemelerin hepsi bir güzel karıştırılır. İçine un, kabartma tozu, tuz eklenerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartılıp küçük poğaçaya şeklinde kapatılır.üzerine yumurta sarısı sürülüp susam serpilip 180 derecelik fırında pişirilir.

