



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU POĞAÇA

<https://acunn.com>

200 gram margarin
1 ay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı sirke
3 yemek kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı tuz
2 adet yumurta
1 kase dereotu
1 kase peynir (sevdiğiniz bir çeşitten)
4 su bardağı un
1 silme haşhaş tohumu

180 derecelik bir fırında üzeri kızarana kadar pişirebiliriz.

Yoğurma kabımızın çerisine eritilmiş margarin, sıvı yağ, sirke, yoğurt, şeker, tuz ve 1 adet yumurtamızı koyuyoruz.

Karışımın hepsini çırpma teli ile karıştırdıktan sonra çerisine kabartma tozu, dere otu, peynir ve unu ekleyip yoğurmaya başlıyoruz.

Fazla yoğurma işlemi gerektirmiyor ama eğer bu durumda un miktarı az olursa kulak memesi kıvamına gelene kadar un ekleyebiliriz.

Daha sonra yağlanmış fırın tepsisinin çerisine şekil verdiğimiz hamurlarımızı yerleştirip üzerlerine yumurta sarısı sürüp arzuya göre haşhaş(örek otu, susam vs.) döküyoruz.

Poğaçalarımız fırına gidip pişmek çin hazırlar. 180 derecede ısıtılmış fırında pişirildikten sonra çıkarıp servis ediyoruz.

Not: Bu tarife en fazla yakışan peynir ezine peyniri çeşitidir ama kişi arzuya göre istediğini kullanabilir.

