



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU POĞAÇA

2, 5 su bardağı un
2 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
30 gram kaşar peyniri
3 adet ince kıyılmış taze soğan
Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
2 çorba kaşığı tereyağı
Üzeri için susam ya da çörek otu

Karıştırma kabın içine ince kıyılmış tüm yeşillikleri koyup üzerine yumurta, sıvı yağ, yoğurt ve rendelenmiş kaşar peyniri ekleyin ve karıştırın. Unu, kabartma tozu, karbonat ve tuzla harmanlayın. Sonra otlu karışıma ilave edin ve yumuşak bir hamur yapın. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın, avuç içinde bastırarak yuvarlak şekil verin. Ardından daire şeklinde katlayıp yağlanmış ve unlanmış fırın kabına dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün ve çörek otu serpip 200 derecedeki fırında 35 dakika pişirin.