



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTANE USULÜ DEREOTLU POĞAÇA

125 gr tereyağı ya da margarin
1 çay bardağı ölçüğünde sıvı yağ
1/2 çay bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
2 yemek kaşığı ölçüsü sirke
Kabartma tozu
Dereotu
3 - 4 su bardağı un

İlk olarak derin bir kap içerisine 125 gr tereyağı ya da margarini, 1 çay bardağı sıvı yağı, yarım çay bardağı yoğurdu, toz şeker, tuz, sirke ve kabartma tozu ve yumurtayı ekleyin. (1 yumurtanın tamamı, 1 yumurtanın beyazı)

Karıştırdığınız malzemelerin içerisine unu yavaş yavaş ekleyin ve kıvam alıncaya kadar yoğurun.

Hamur kıvama geldikten sonra doğradığınız dereotlarını hamurunuzun içine ekleyin.

Hamurunuzdan ceviz büyüklüklerinde toplar ayırın ve dinlenmeye bırakın.

Dinlenen poğaçaya hamurlarınızın üzerine daha önceden ayırdığınız yumurta sarısını sürün.

Daha önceden ısıttığınız fırına vererek üzeri kızarana kadar pişirin.

Pişen dereotlu poğaçalarınızı 10 dakika fırında dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 10.07.2023