



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PATATESLİ DEREOTLU POĞAÇA

1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvı yağ
250 gram eritilmiş margarin
1 paket kabartma tozu
2 çay kaşığı tuz
2 adet yumurta (1 tanesinin sarısı üzeri için ayrılacak)
Aldığı kadar un
Bir tutam Çörekotu
1-2 damla zeytinyağı
1 adet kuru soğan
İçi için:
2-3 adet patates
Birkaç dal dereotu

Hamur malzemesi hazırlanır ve en az yarım saat buzdolabında dinlenmeye bırakılır. Patatesler haşlanıp ezilir. İçine rendelenmiş soğan, zeytinyağı, dereotu eklenir. Dinlenen hamurdan koparılan bir parça avuç içi kadar açılır. Üzerine iç malzeme konup ağzı büzülür. Üzerine yumurta sarısı sürülür, çörek otu da serpilip fırına verilir.