



PEYNİRLİ KOLAY POĞAÇA (EKMEK HAMURU)

<https://www.sabah.com.tr>

2 adet ekmek hamuru
75 gram oda sıcaklığında tereyağı
İçi için:
250 gram lor peyniri
1/2 demet dereotu
Tuz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu

Tereyağı ve ekmek hamurunu birlikte yoğurun. İnce kıyılmış dereotu ile lor peynirini karıştırıp tuzunu ayarlayın. Elinizi unlayıp hamurdan parçalar koparın. Elinizle bastırarak yuvarlak şekilde açın. İçlerine dere otlı lor karışımından koyup, yarım ay şeklinde gelişigüzel kapatın. Pişirme kağıdı serili fırın tepsisine dizin. Üzerilerine çırpılmış yumurta sarısını sürüp, çörek otu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerileri altın sarısı renk alana dek pişirip sıcak servis yapın.

