



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ YEŞİL POĞAÇA

1 demet dereotu
2 adet yumurta
120 gram tereyağı
2.5 su bardağı un
4 orba kaşığı çiğ krema
5 gram yaş maya
1 paket kabartma tozu
Tuz, bir tutam şeker
İçi için:
100 gram beyaz peynir
Tuz, karabiber

Öncelikle dereotunu yıkayıp ince ince kıyın. Bir yumurtanın sarısını ayırıp beyazını dereotuna ekleyin. Un, maya, çiğ krema, tereyağı, karbonat, şeker, tuz ekleyip hızlıca yoğurun. Dinlendirmeye gerek yok, hemen unlanmış tezgâhta açıp yuvarlaklar halinde kesin. Peyniri yuvarlak kesilen hamurun ortasına yerleştirip kapatın. Kapalı kısmı alta gelecek şekilde tepsiye sizin. Yumurta sarısı sürüp tepsiyi 180 derecedeki fırında 35 dakika pişirin. Çıkınca ayın yanında sıcak olarak servis yapın.