



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SEMİZOTLU POĞAÇA

2 adet yumurta  
4 çorba kaşığı yoğurt  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1 paket kabartma tozu  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İç iin:  
1 demet semizotu  
2 dilim beyaz peynir

Yumurtanın birinin sarısı ayrılır. Kalan hamur malzemesiyle ele yapışmayan, yumuşak bir hamur yapılır. Dereotu kıyılır, ezilmiş peynirle karıştırılır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Parmak uçlarıyla çay tabağı kadar açılır. Kenarına semizotlu iç konur, kapatılır. Poğaçalar yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.