



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SİYEZ UNUNDAN FİT POĞAÇA

Fatih Belediyesi

2 su bardağı siyez unu

1 yumurta

2 yemek kaşığı oda sıcaklığında yumuşamış tereyağı

2 yemek kaşığı yoğurt

Yarım demet dereotu

Tuz

Mahlep (1 çay kaşığı)

1 paket kabartma tozu

İçine:

Peynir

Üstü için:

Yumurta sarısı

Susam

Yumurta, yoğurt ve tereyağını karıştırın. 1 bardak unu koyup yoğurun. Tuz, mahlep, kabartma tozunu ekleyip kontrollü şekilde 2 bardak unu da ekleyin. Doğradığınız dereotunu ekleyip yoğurmaya devam edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur olacak. Eşit yuvarlaklar yapıp her bir hamur topunu elinizde avuç içi kadar açıp ortasına peynir koyup kapatın. Üstüne yumurta sarısı sürüp susam ekleyin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında pişirin.

