



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOSYETE POĞAÇASI

<http://www.hurriyet.com.tr>

250 gram tereyağı
5 bardak un
1 kahve fincanı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket yaş maya
1 su bardağı su
3 yemek kaşığı şeker
Yarım demet dereotu
Üzerini süslemek için:
1 adet yumurtanın sarısı
1 yemek kaşığı susam

Yaş mayayı ılık suda eritin. Sıvı yağ, toz şeker ve erimiş tereyağını karıştırın. Yavaş yavaş unu ekledikten sonra hamuru 20 dakika bekletin.

İç harcı için, beyaz peynir, krema, kıyılmış dereotunu karıştırın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde yuvarlaklar alın. Aldığınız parçaları kahve tabağı büyüklüğünde açın. İçine peynirli harçtan koyup, rulo yapar gibi hamuru şekillendirin. Kenar kısımlarını bastırmayın.

Üzerine yumurta sarısı sürüp susam serpiştirin. Fırın tepsisine sıralayın. 180 derecedeki fırında 15-20 dakika pişirin ve servis yapın.

