



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

TAM BUĞDAY UNLU DEREOTLU POĞAÇA

3 su bardağı tam buğday unu
1 paket kabartma tozu
Yarım çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı zeytinyağı
1 demet dereotu
3 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurtanın sarısı
1 adet yumurta

Derin bir kabın içine yumurtayı kırın. Zeytinyağı ve yoğurdu da bu kabın içine ilave edip karıştırın. İnce kıyılmış dereotlarını da kabın içine ekleyin. Tuz ve kabartma tozunu da bu karışımın içine ilave edin. Unu da az az koyarak karışımı güzelce yoğurun. Hamura top şekli verişip pişirme kağıdı serdiğiniz tepsinin üzerine yerleştirin. Hamurun üzerine yumurtanın sarısını fırça yardımı ile sürün. Fırını önceden 180 derecede ısıtın. Tepsini fırına sürüp 20 dakika kadar hamurun pişmesini sağlayın. Daha sonra oda sıcaklığında soğutup servis edebilirsiniz.

