



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YATIK POĞAÇA

1 adet ekmek hamuru (fırından)

1 çay bardağı zeytinyağı

İç i için:

Yarım kalıp beyaz peynir

Yarım demet dereotu

Üzeri için:

1 adet yumurta

Hamur ve zeytinyağı yoğrulur. Merdaneyle pide gibi uzun açılır. Yarı kenarına uzunlamasına iç konur, boş kalan kısmı üzerine kapatılır, kenarına bastırılır. Sonra bıçakla 3 parmak eninde kesilir, yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine çırpılmış yumurta sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir.