



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YULAF LI PEYNİRLİ POĞAÇA

Malzeme:

4,5 su bardağı yulaf unu
1 çay bardağı AltınHasat Riviera Zeytinyağı
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı deniz tuzu
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı Teremyağ
1 çorba kaşığı karbonat
Üzeri için :
1/2 çay bardağı çörek otu
Harcı için :
5-6 dal dereotu
1 diş sarımsak
2 su bardağı beyaz peynir
1/2 çay kaşığı Karabiber

Harç için dereotunu incecik kıyıp sarımsağı dövün. Ufalanmış beyaz peynir ve karabiberle karıştırıp kenara alın. Hamur için unun ortasını havuz biçiminde açın. Yumurtalardan birinin sarısını üzerine sürmek için ayırın. Keten tohumu, yoğurt, zeytinyağı, tuz, 1 yumurta, 1 yumurta akı, Teremyağ ve karbonatı unun ortasına ekleyip yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp bastırarak daire biçiminde açın. Yarısına peynirli harcı yayıp diğer yarısını hamurun kenarlarına bastırarak kapatın. Üzerlerine yumurta sarısını sürüp çörekotu serpiştirin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 200 dereceye ayarlı fırında 30 dakika kadar pişirin.