



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ZEYTİNLİ DEREOTLU POĞAÇA

1 yumurta  
125 gr margarin  
1/2 çay bardağı sıvıyağ  
1 su bardağı ılık süt  
1 paket instant maya  
1 tatlı kaşığı toz Őeker  
1 su bardađı ince dilimlenmiŐ siyah zeytin  
Yarım demet dereotu

Yumurta akı, süt, sıvıyağ, erimiŐ margarin, tuz, Őeker, maya ve un karıŐtırılır. Bu harca zeytin, kekik ve ince kıyılmıŐ dereotu da ilave edilerek ele yapıŐmayan bir hamur elde edilir. İsteğe göre Őekil verilerek tepsiye dizilir. zerine yumurta sarısı sürülür, susam ve rekotu serpilerek 50 ile 100 derece fırında 15-20 dak. mayalanmaya bırakılır. Daha sonra fırının sıcaklığı 175 dereceye çıkarılır. 25 dak. kadar piŐirilir.

