

Dereotlu Kolay Pogaca

Malzemeler

2 yumurta (bir tane sarisi uzerine)
Yarim paket margarin
Yarim paket yas maya + 1 su bardagi ilik su
1 cay bardagi sivi yag
2 yemek kasigi toz seker
1 tatli kasigi mahlep
Bir tutam dereotu
1 yemek kasigi tuz
5 su bardagi un ve aldigi kadar su
ic harci icin;
beyaz peynir

Yapilisi

Ilk olarak ilik bir su ile mayayi eritin.Yumurta,siviyag ve margarini ekleyip karistirin.Ununu, mahlep, tuz ve sekerini ilave edip yumusak kivamda bir hamur elde edin, son olarak ince dogranmis dereotunu ekleyin.
Ceviz buyuklugunde parcalara bolup ic harcini ekleyin.Uzerine yumurta sarisi ve susam serip firina verin.