

Dereotlu Pogaca

Malzemeler

200 gr. tereyagi
1 cay bardagi zeytin yagi
1 cay bardagi yogurt
4-5 su bardagi kadar un
1 adet yumurta
1,5 tatli kasigi tuz
1 yemek kasigi toz seker
1 demet dereotu
1 paket kabartma tozu
Uzeri icin: Corek otu
Ic malzeme: Beyaz peynir

Yapilisi

Dereotu ve yumurta sarisi haric tum hamur malzemelerini karistirip yumusak bir hamur yogurulur. Son olarak dereotunu ekleyip karistirilir. Hamurdan yumurta buyuklugunde beze alip elinizle acip ortasina beyaz peynir koyarak ikiye katlayip uclarini birlestirin. Uzerine yumurta sarisi surup corek otu serpistirin ve onceden isitilmis 170 dereceli firinda kizarana kadar pisirin.AFIYET OLSUN:)