

Dereotlu Pogaca

Malzemeler

250 gr. oda sicakliginda tereyag
2 yumurta (1'inin sarisi uzerine)
Alabildigi kadar un
1 su b. yogurt
1 su b. rendelenmis beyaz peynir
1 paket kabartma tozu
1 tatli k. tuz
1 demet ince kiyilmis dereotu
Corek otu

Yapilisi

Yogurma kabina bir kaba unu, tereyagi ve diger malzemeleri alin ve yogurmaya baslayin, kulak memesi kivamina gelene kadar yogurun. Yogurdugunuz hamuru ceviz buyuklugunde parcalara ayirip yuvarlayin ve yagladiginiz firin tepsisine dizin. Uzerine yumurta sarisini surup corek otlu serpin.