

Dereotlu Pogaca

Malzemeler

Yarım kilo un

Yas Maya

Yarım demet dereotu

Corek otu

3 yumurta (Ikisinin yarisi ayriliyor)

1 su bardagi sivi yag

1.5 tatli kasigi tuz

2 tatli kasigi seker

Aldigi kadar ilik su

Yapilisi

Unu eliyorsunuz.

1 kucuk paket yas maya katiliyor.

2 tatli kasigi seker, tuz,sivi yag ve dere otu konuluyor.

Goz karari ilik su ekleniyor.

Hepsi yogruluyor.

20 dk. bekleniyor.

Hamur kabariyor.

Daha sonra pogacalarin uzerine yumurta sarisi suruluyor ve corek otu serpiliyor.

170 derecede firina veriliyor. servise hazir..