

Peynirli Dereotlu Kitir

Malzemeler

125 gr. beyaz peynir

125 gr. oda sicakliginda margarin veya tereyag

Yarim demet dere otu

2 su b. un

Bir tutam karbonat, tuz

Uzerine: 1 adet yumurtanin sarisi

Hashas tohumu

Yapilisi

Yogurma kabina rendelenmis beyaz peyniri, yagi, ince kiyilmis dereotu ve tuzu alip karistirin. Elenmis un ve karbonati ekleyip yumusak bir hamur elde edene kadar yogurun. Hamuru yagli kagit serilmis firin tepsisine elinizle yayın. Uzerine yumurta sarisi surup tirtikli bir ruloyla seritler halinde kesin. Hashas tohumu serpin ve onceden isitilmis 170 derece firinda 30-35 dk. kadar uzeri kizarana kadar pisirin.