

Peynirli Dereotlu Pogaca

Malzemeler

5 su bardagi un
Yarim paket yas maya
1 tatli kasigi mahlep
1 tutam dere otu
2 yumurta(1'inin sarisi ayrilacak)
1 cay bardagi siviya
Aldigi kadar su
Yarim paket margarin
1 corba kasesi beyaz peynir
1 cay bardagi kasar peyniri

Yapilisi

Mayayi suyla eritin. Hamuru yogurun. Her bezenin uzerine 1 cay kasigi margarin surerek cay tabagi buyuklugunde acin. Ortasina peynirli harctan koyup kapatin.Hamuru tepside yarim saat mayalandirin. 180 derecede pisirin.