

## Dereotlu Peynirli Anne Poğaçası



### Malzemeler (6-8 kişilik):

#### Hamuru için:

- 6 yemek kaşığı (200 gr) **Teremyağ Gurme Kaymaklı**
- 2 adet yumurta (bir adet yumurtanın sarısını üzeri için kullanacağız)
- 1 çay bardağı (100 g) yoğurt
- 1 paket kabartma tozu
- 2 yemek kaşığı sirke
- 1 çay kaşığı tuz
- 5 su bardağı (600 gr) un
- 1/2 demet incecik doğranmış dereotu

#### İçi için:

- 200 gr beyaz peynir

#### Üzeri için:

- Çörek otu

### Hazırlanışı:

Hamurumuz için gerekli olan tüm malzemeleri bir kaba alıp yumuşak bir hamur yoğuruyoruz ve 15 dk kadar dolapta dinlendiriyoruz. Hamurumuzdan istediğimiz büyüklükte bezeler koparıp avucumuzun içi büyüklüğünde açıyoruz. Ortasına beyaz peynir koyup kenarlarını ortada birleştiriyoruz. Ek yerleri alta gelecek şekilde yuvarlayıp tepsimize diziyoruz.

Üzerlerine yumurta sarısı sürdükten sonra çörek otu serpip 190 derece fırında üzerleri kızarana kadar pişiriyoruz.

### Püf Noktası:

Sirkeyi kabartma tozunun hemen ardından eklersek poğaçamız daha gevrek olur. Ayrıca kullandığımız yoğurdun oda sıcaklığında olması poğaçamızın istediğimiz kıvamda olmasını sağlar.