



KIRAZ'IN
MUTFAĞI



Dereotlu Lorlu Poğaças



Süre: 45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 dakika

>> **Piştirme Süresi:** 25 dakika

>> **Kaç Kişilik:** 8-10 adet

Malzemeler:

- 2,5 su bardağı un
- 1 su bardağı yoğurt
- 1/2 su bardağı yağ
- 1 yumurta
- 1 paket kabartma tozu
- 150 g lor
- 1/2 demet dereotu
- Tuz

Alerjen Uyarısı:

⚠ **İçerir:** Gluten içeren tahıllar, süt ve süt ürünleri, yumurta.

Servis Önerisi:

Kahvaltıda ılık servis edin.

Yapılışı:

1. Hamuru kurun:

- Yoğurt, yağ, yumurta, un ve kabartma tozunu birleştirin

2. İçi ekleyin:

- Lor ve dereotunu hamura karıştırın

3. Şekillendirin:

- Eşit bezeler hazırlayın

4. Pişirin:



KIRAZ'IN
MUTFAĞI

- 180°C fırında kızarana kadar pişirin

>> **İpucu:** Unu kontrollü ekleyerek yumuşak hamur bırakın.

Kiraz'ın
Mutfağı