



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütavazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

GLUTENSİZ OTLU POĞAÇA



1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çorba kaşığı tereyağı
10-15 dal dereotu
1 tatlı kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
3 su bardağı pirinç unu
Yarım kalıp beyaz peynir
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

- # Yoğurma kabına yumurta, yumurta beyazı, yumuşak tereyağı, sıvıyağ ve tuz konur, parmak uçlarıyla karıştırılır.
- # Pirinç unu, kabartma tozu ve kıyılmış dereotu ilave edilir, biraz daha karıştırılır.
- # Son olarak ezilmiş peynir ilave edilir, bütünleşene kadar yoğrulur.
- # Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Pişirme kağıdı serilmiş tepsiye dizilir.
- # Üzerlerine çırpılmış yumurta sarısı sürülür.
- # 185 derece sıcak fırına verilir, kızarana kadar pişirilir. (25 dakika)
- # Ilık olarak ikram edilir.

Not: Bu tarifte buğday unu gluten içerdiği için pirinç unu kullanmıştır. Çölyak hastaları rahatlıkla tüketebilir.