



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

## OTLU ÇÖREK



- 1 Demet dereotu
- Yarım demet yeşil soğan
- 5 6 dal maydanoz
- 2 Adet yumurta
- 500 gr. un
- Yarım su bardağı yoğurt
- 2 Diş sarımsak
- 1 Su bardağı dolusu beyaz peynir rendesi
- 1 Paket kabartma tozu
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 Çay kaşığı tuz

- # 1 tam yumurta ve bir yumurtanın beyazının üzerine ince kıyılmış dereotu, maydanoz, taze soğan eklenir.
- # Biraz karıştırıldıktan sonra diğer malzemeler konur, fazla sert olmayan bir hamur elde edilir.
- # Bu hamurdan geliş güzel parçalar koparılır.
- # Hafif yağlanmış tepsiye bu parçalar dizilir.
- # Üzerine önceden ayrılmış 1 yumurtanın sarısı sürülür.
- # 175 derece fırında kızarana kadar pişirilir.
- # Ilık servis yapılır.

**Not:** Tuzunu ilave ederken peynirin tuzu göz önünde tutulmalıdır.