



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇEKİRDEKLİ DEREOTLU ÇÖREK

2 yumurta
1 su bardağı mısır unu
1 çay bardağı ayıklanmış çekirdek
1 su bardağı un
1 su bardağı yulaf
3 çorba kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karbonat
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı yoğurt
Yarım demet dereotu
Yarım çay bardağı sıvı yağı

Derin bir kabın içinde öncelikle sıvı olan malzemeleri bir araya getirin. Tereyağı, sıvı yağı ve yoğurdu koyup üzerine yumurta kırın. Bu karışımı birbirine yedirin, üzerine de kuru olan malzemeleri ve kıyılmış dereotunu ekleyip yoğurmaya başlayın. Son olarak çekirdekleri de ekleyip hamurdan yuvarlak şekiller yapın ve tepsiye dizin. Üzerine elinizle su ya da yoğurt suyu sürün. Bir miktar yulaf ve çekirdeği üzerine serpiştirin. 190 derecedeki fırında pişmeye bırakın.