



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU AÇMA BÖREK

1 yumurta
2 su bardağı un
1 çay bardağı süt
1 çay bardağı zeytinyağı
1 demet dereotu
2 çorba kaşığı yoğurt

Öncelikle hamuru yapmak için yumurta, süt ve unu çok sert bir hamur yaparak yoğurun. Hamuru açıp yufka gibi yuvarlak olabilir. Üzerine yoğurt, zeytinyağı ve kıyılmış dereotunu karıştırıp sürün ve malzemeyi her yerine yayın. Katlayıp rulo yapın ve daire şekline getirin. Fırın kabına yan yana dizip 200 derecede 30 dakika kadar pişirin. Servis tabağına dizin. Sıcak ya da soğuk servis yapılabilir.