



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

DEREOTLU EKMEK

1,5 su bardağı ılık süt
1,5 çorba kaşığı toz şeker
Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya
1 adet yumurta
1 su bardağı sıvıyağ
Yarım demet dereotu
Alabildiğince un
Tuz
Zeytin ezmesi
1 adet yumurtanın sarısı

Ilık süt ve şekeri bir kaptaki karıştırın. Mayayı ilave edin. Yaklaşık 10 dakika bekletin. Üzerine 1 adet yumurtayı ilave edin ve karıştırın. 1 su bardağı sıvıyağı, ince kıyılmış yarım demet dereotunu, alabildiği kadar un ve tuzu ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edene dek yoğurun. Üzerine nemli bir bez örterek yaklaşık 1 saat mayalanmasını sağlayın. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar kopartın. Elinizde yuvarlayıp açın. Ortasına 1 çay kaşığı zeytin ezmesi koyun. Ağzını büzerek kapatın. Ters çevirin ve yağlanmış tepsiye dizin. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında pişirin.

