



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEREOTLU EKMEKLER

3 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı karbonat
100 gram beyaz peynir
2 çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı mısır unu
1 su bardağı un
Yarım demet dereotu
Kekik, karabiber, kırmızıbiber, tuz

Öncelikle ekmekleri ufalayın. İçine mısır unu, un ve baharatları ekleyip karıştırın. Diğer taraftan da, rendelenmiş peynirleri, yumurta, süt ve yağı çırpıp içine ekleyin. Kabartma tozunu, karbonatı da ekleyip yağlanmış unlanmış muffin kalıbına boşaltın. 200 derecede 45 dakika pişirip çıkartın.