



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU EKMEKIKLER

3 adet hařlanmıř patates
1 demet dereotu
2 adet yumurta
1 su bardađı un
1 ay kaşığı karbonat
2 orba kaşığı yoğurt
1 orba kaşığı limon suyu
2 orba kaşığı zeytinyağı
Tuz

Haşlanmış patatesleri bir kabın içine rendeleyin. Ortasını açıp içine yumurtaları kırın. zerine unu, yoğurdu ve karbonatı koyup 1 çorba kaşığı limon suyunu sıkıp köpürtün. İnce kıyılmış dereotunu, zeytinyağını ve tuzu koyup yoğurmaya başlayın. Yumuřak bir hamur olan bu patatesli ekmek karışımını unlanmış bir zeminde kalın olarak açın ve bardak yardımıyla yuvarlak bir şekilde kesin. Fırın tepsisine dizip 200 derecede 30 dakika pişirin. Fırından alıp sıcak ya da soğuk olarak servis yapın. Arasına peynir koyup çayın yanında ikram edilebilir.