



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

DEREOTLU HAMURLAR

125 Gr Sana Hamurışı
2 Su Bardağı un
1 Çay Kaşığı tuz
1 Adet kabartma tozu
1 Adet yumurta sarısı
0,5 Demet Dereotu
125 gr peynir

Hamur için gerekli malzemeler karıştırılarak yumuşak bir hamur elde edilir. Merdane yardımıyla tezgahın üzerinde açılır. Kare eya üçgen şeklinde hamurlar kesilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Haşhaş tohumu, çörek otu veya susamla süslenip fırına sürülür.
