



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DEREOTLU KAŞIK DÖKMESİ

2,5 su bardağı süt  
3 adet yumurta  
1 yemek kaşığı sıvı yağ  
1 çay kaşığı tuz  
1 paket kabartma tozu  
3 su bardağı un (dikkatli ekleyelim)  
İçi için:  
1 tutam maydanoz  
1 tutam dereotu  
1 su bardağının yarısı böreklik peynir  
Pişerken üzerine sürmek için:  
Sıvı yağ

Un hariç tüm malzemeleri koyup sıra gözetmeden ekleyelim ve çırpalım.  
Unu dikkatli ekleyerek kalın bir hamur yapıyoruz.  
Maydanoz dere otu ve peyniri ilave edip tekrar karıştıralım.  
Tavayı ocağa alalım ve iyice ısıtalım ocağı orta ateşe alalım.  
Hamurdan kaşıkla hamur alıp sıvı yağ sürdüğümüz tavaya bırakalım.  
Kaşık dökmesinin altı kızarıncaya ters çevirip diğer tarafı da kızarıncaya ocaktan alalım.  
Hepsi bittikten sonra sıcak olarak servis yapabilirsiniz

