



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU KAYMAKLI ÇÖREK

2 yumurta
120 gram tereyađı
1,5 su bardağı mısır unu
1,5 su bardađı un
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı karbonat
2 orba kaşığı kaymak
Yarım demet dereotu
2 orba kaşığı yoğurt
Üzerine:
3 orba kaşığı mısır unu

Yumurta, yoğurt ve tereyağını bir kabın içinde iyice karıştırın. Üzerine kaymak, mısır unu ve unu ekleyin. Kabartma tozu, karbonat ve kıyılmış dereotunu da içine ekleyip yoğurmaya devam edin. Hamuru güzel ve yumuşak hale getirince elinizle kopartıp yuvarlaklar yapın ve tepsiye dizin. Üzerine bir miktar mısır unu serpin. 190 derecedeki fırında 20 dakika pişmeye bırakın.