



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DEREOTLU KURABIYE

250 gram tereyağı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı ince rendelenmiş kaşar peyniri
1 tutam dereotu ince doğranmış
1 tatlı kaşığı tuz
2 tatlı kaşığı toz şeker
1 paket kabartma tozu
1 fincan çörekotu
1 tatlı kaşığı pul biber
2 yumurta (sarıları üzeri için ayrılacak)
Aldığı kadar un

Oda ısısında yumuşamış tereyağı ile tüm malzemeyi güzelce karıştırın. Ardından un ilavesi ile kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Yarım saat hamuru dinlendirip yuvarlak veya arzu ettiğiniz şekilde hazırlayın. Fırın tepsisine dizin. Üzerine yumurta sarısı sürüp çörek otu veya susam serpin. 180 derecede kızarana kadar pişirin.

