



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU ÖRGÜ ÇÖREK

1 demet dereotu
3 çorba kaşığı yoğurt
10 gram kuru maya
1 su bardağı ılık süt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
2 çorba kaşığı tereyağı
1 yumurta
3 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
50 gram kaşar peyniri
200 gram lor peyniri

Hamuru yoğurmak için öncelikle dereotunu kıyın, içine ılık süt, kuru maya, yumurta, yoğurt, tuz ve un ekleyerek yumuşak bir hamur yoğurun. Son olarak içine rendelenmiş peynirleri de koyun. Bu hamuru 20 dakika dinlendirin. Hamuru unlanmış tezgah üzerinde üç adet uzun hamur parçaları yapın. Hamuru saç örgüsü yapar gibi örüp tepsiye dizin. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişirin.