



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ YUVARLAK OTLU TOP EKMEK ROLL HAMURU

3 yemek kaşığı Tat Fırında Domatesli Ekmeküstü Harcı
1 adet yumurta
2.5 su bardağı un
1 su bardağı Sek Yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı Sek Beyaz Peynir (rendelenmiş)
1/2 demet taze nane
1/2 demet maydanoz
1/2 demet taze dereotu
4 adet taze soğan sapı
1 tatlı kaşığı kişniş
Tuz
Karabiber
Çörek otu
Yumurta sarısı

Derin bir kasede yumurta, un, yoğurt, kabartma tozu, Tat Fırında Domatesli Ekmeküstü Harcı, kişniş, tuz ve karabiberi mikser yardımıyla karıştırınız. Daha sonra içine kıyılmış taze nane, maydanoz, dereotu, taze soğan sapı ve rendelenmiş beyaz peyniri ekleyip tahta kaşık ile karıştırınız. Hazırladığınız hamuru arzu ettiğiniz boyda parçalar koparıp yuvarlayınız (Hamur ele yapışlıyorsa azar azar un ilave ediniz). Ekmekleri yağlanmış tepsiye diziniz. Üzerlerine bıçak ile yatayına 3'er çizgi çekip bir fırça ile yumurta sarısı sürünüz. En son olarak ekmeklerin üzerine susam serpip 185 derecede ısıtılmış fırında pişirip üzerleri kızarana kadar tutunuz ve sıcak olarak servis ediniz.