



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MISIRUNLU OTLU KAŞIK ÇÖREĞİ

- 1 su bardağı mısır unu
- 2 su bardağı un
- 200 gr beyaz peynir
- Yarım demet maydonoz
- Yarım çay bardağı eritilmiş margarin
- Yarım demet dereotu
- 3 adet taze soğan
- 1 tatlı kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 4 kaşık yoğurt
- 2 adet yumurta (birisinin sarısı üzeri için)
- 1 tatlı kaşığı çörekotu (üstüne)

Yeşillikleri ince ince doğrayın.

Peyniri çatalla ezin.

Fırını 180 derecede ısıtın.

Unları kabartma tozu ve tuz ile karıştırın.

Una 1 yumurtayı ve diğer yumurtanın da beyazını, yoğurdu, margarini ekleyip karıştırın.

Yeşillikleri ve peyniri ekleyip yoğurun.

Hafif cıvık bir hamur elde edeceksiniz. Arzu ederseniz biraz daha un ekleyip hamuru sertleştirebilirsiniz.

Hamuru bir yemek kaşığı yardımı ile sana margarinle yağlanmış tepsiye dizin.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp çörekotu ile süsleyin.

175 derecelik fırında 35-40 dakika pişirin.