



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## OTLU BAZLAMA

3 adet bazlama ekmeđi  
2 orba kaşığı yoğurt  
1 demet maydanoz  
300 gram ispanak yaprađı  
1 demet dereotu  
250 gram peynir  
1 ay bardađı süt  
Tuz  
Karabiber, kekik, pul biber  
1 ay bardağı sıvı yağ

İspanağı, dereotunu ve maydanozu yıkayıp ince ince kıyın. Bir kabın içinde yoğurt, yağ, rendelenmiş peynir ve sıcak sütü bir kabın içinde iyice ezip yumuşak bir kıvama getirin. İçine otlu karışımı da ekleyip baharatlandırın. Bu harcı içi açılmış bazlamaların içine doldurun. Bir tavada iki yüzünü de ocakta pişirin. Ya da tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 35 dakika kızartın. İsterseniz bazlama yerine yufkadan da aynısını hazırlayabilirsiniz.

