



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU ÇÖREK

Malzemeler:

125 gram margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı yoğurt
1 adet yumurta
Yarım demet maydanoz
2 dal taze soğan
Yarım demet dereotu
2 kibrit kutusu kadar beyaz peynir
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar un

Hazırlanışı:

Margarini eritin. Yoğurma kabına yoğurt, sıvı yağ, yumurta beyazı, margarin ve ezilmiş beyaz peynir koyup karıştırın. Maydanoz, dereotu ve taze soğanı ince kıyın. Karışıma ilave edin. Tuz, kabartma tozu, aldığı kadar un ilave ederek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğurun. Hamuru 20 dakika yağ bez altında dinlendirin. Cevizden büyük parçalar koparıp yuvarlayın. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün. 180 derecede ısıtılmış fırında kızarıncaya kadar pişirin.

[ML® Otlı Çörek için tıklayın](#)