



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU DERBEDER ÇÖREK

Yarım paket margarin
1 su bardağı yoğurt
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı lor
Yarım demet maydanoz
Yarım demt dereotu
3 adet taze soğan
Alabildiği kadar un

Eritilmiş soğutulmuş margarin, 1 yumurta, 1 yumurta beyazı, yoğurt ve lor bir kaba konur ve parmak uçlarıyla karıştırılır. Kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Otlar ve soğan ince kıyılır, eklenir. Hamurdan parmak uçlarıyla tutam tutam alınır ve yağlanmış tepsiye bırakılır. Üzerlerine yumurta sarısı sürülür. 185 derece fırında kızarana kadar pişirilir.