



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU LOKMA

Yarım demet dereotu
Yarım demet maydanoz
1 adet taze soğan
1 paket kabartma tozu
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
Alabildiği kadar un
1 tatlı kaşığı tuz
Alabildiği kadar un

Dereotu, maydanoz ve soğan çok ince kıyılır. Çalkalama kabına yumurta, yoğurt, tuz, kabartma tozu ve kek hamuru gibi kıvam alana kadar un eklenerek çırpılır. En son otlar eklenir. Tavaya bol yağ konur, kaşıkla yağa otlu hamur bırakılır, pembe renkte kızartılır.