



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

OTLU MÜCVER ÇÖREĞİ

Malzemeler

4 yumurta (bir yumurta sarısı ayrılır)
1 demet maydanoz
4-5 dal taze soğan
1 demet dereotu
1 çay bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvıyağ
1,5 paket kabartma tozu
Alabildiğince kepekli un
1 çay bardağı un
Tuz

Hamur yoğuracağımız kabın içine, yumurtaları, sıvı yağı, yoğurdu ilave edip çırpalım. İçine kıyılmış taze soğanları, dereotunu, maydanozu, kabartma tozunu, tuzu ve ele yapışmayacak kıvamda unu ve kepekli unu ilave ederek özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak ve yassı şekiller vererek yağlanmış fırın kabına dizelim. Üzerlerine yumurta sarısı sürerek ısıtılmış 190 ısıllı fırında altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim.