



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OTLU POĐAÇA

50 gram oda sıcaklığında tereyağı

1 ay bardağı sıvı yağ

1 adet yumurta

3 orba kaşığı yoğurt

1 tatlı kaşığı karbonat

3 su bardađı un

Yumurta sarısı

Tuz

İçi için:

100 gram sert peynir

Taze nane

Maydanoz

Dereotu

Roka

Hamur malzemelerini güzelce yoğurun. İnce kıyım doğranmış yeşilliklerle peyniri karıştırın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Bezeyi merdane yardımıyla çay tabağı büyüklüğüne yakın bir büyüklükte aın. Ortasına i malzemeden yeteri kadar koyun ve pide şekli verin.

Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. zerine yumurta sarısı sürün. Arzuya göre susam serpin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin.

