



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

REZENE VE DEREOTLU KESME ÇÖREK

120 gram margarin
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 su bardağı süt
1 çay bardağı zeytinyağı (sıvı yağ da olur)
1.5 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı şeker
1 tatlı kaşığı kuru instant maya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı normal un
2 su bardağı tam buğday unu (kepekli)
200 gram Beyaz peynir (susuz peynir olmalı)
Yarım demet dereotu
Yarım demet arapsaçı yani rezene
Çörekotu
Susam

Unu yoğurma kabına alın. İçine yumuşak margarini ekleyin. Peynir ve doğranmış dereotu haricindeki diğer malzemeleri katın. Yumuşak bir hamur elde edin. Dereotunu ve rezeneği incecik doğrayın. Rendelenmiş peynirle beraber hamura katın. Karışana kadar yoğurun.
Hamuru 15 dakika kadar ılık bir ortamda dinlendirin.
Hamuru hafif unlanmış bir zemine alıp yaklaşık 1 cm kalınlığında açın.
Bardakla veya kalıpla kesip tepsiye yerleştirin. Ruletle kareler veya dikdörtgenler halinde de kesebilirsiniz.
Üzerine yumurta sarısı sürüp, susam ve çörekotu serpin.
190 derecelik fırında üzerleri kızarana kadar pişirin.

