



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YOĞURTLU EKMEK

2 yumurta
120 gram tereyağı
3 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı karbonat
1 su bardağı yoğurt
1 çorba kaşığı limon suyu
Yarım demet dereotu
3 çorba kaşığı yulaf ezmesi

Yumurta, yoğurt ve tereyağını bir kabın içinde iyice karıştırın. Üzerine yulaf ezmesi ve unu da ekleyin. Kabartma tozu, karbonat, limon suyu ve kıyılmış dereotunu içine ekleyip yoğurmaya devam edin. Bu hamuru güzel ve yumuşak hale getirince elinizle kopartıp yuvarlaklar yapın. Tepsiye dizin. Üzerine bir miktar yulaf serpin. 190 derecedeki fırında 30 dakika pişmeye bırakın. Yemeklerin yanında ya da kahvaltı sofrasında çok güzel bir sunum oluyor.