



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZEYTİNYAĞLI VE DEREOTLU ÇÖREK

4 Su Bardağı Un (400g)
1 Paket Pakmaya Instant Hamur Mayası (10g)
1,5 Su Bardağı Su (300ml)
1 Yemek Kaşığı Zeytinyağı (15ml)
2 Çay Kaşığı Kaşığı Tuz (3g)
Yarım Demet Kiyılmış Dereotu

Fırınınızı önceden 180 °C'ye ayarlayın ve ısıtın.
Unu, karıştırma kabına eleyerek aktarın. Pakmaya Instant Hamur Mayası'nı ekleyin.
Ortasını havuz gibi açarak su, tuz, zeytinyağı ve ince kıyılmış dereotunu ilave edin.
Karışımı yoğurarak, pütürlü bir hamur elde edin.
Hamurun üzerini örtüp, mayalanması için oda sıcaklığında 30 dakika bekletin.
Mayalanıp, kabaran hamuru yağlanmış fırın tepsisine yayın.
Hamurun üzerini, sivri uçlu bir bıçak yardımıyla baklava dilimi şeklinde şekillendirin.
Önceden 180 °C ısıtılmış fırında pişirin.
Ilık veya soğuk servis yapın.

