# Otlu Kökəsi

Otlu Çörek

1 Dəstə şüyüd
Yarım dəstə yaşıl soğan
5-6 dal cəfəri
2 Ədəd yumurta
500 qr un
Yarım stəkan qatıq
2 Diş sarımsaq
1 Stəkan dolusu ağ pendir rəndəsi
1 Paket droj tozu
Yarım stəkan duru yağ
1 Çay qaşığı duz

# 1 Tam yumurta və bir yumurtanın ağının üzərinə nazik qıyılmış şüyüd, cəfəri, təzə soğan əlavə olunur.
# Biraz qarışdırdıqdan sonra digər ləvazimatlar qoyulur, çok bərk olmayan bir xəmir əldə edilir.
# Bu xəmirdən gəlişi gözəl parşalar qopardılır.
# Az yağlanmış məcməyiyə bu parçalar düzülür.
# Üzərinə əvvəlcədən ayrılmış 1 yumurtanın sarısı sürülür.
# 175 dərəcə fırında qızarana qədər bişirilir.İlıq servi yapılır.

Not: Duzunu əlavə edərkən pendirin duzu göz qabağında tutulmalıdır.