



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU LAHANALI PAY

3 su bardağı lahana
5 yemek kaşığı sıvı yağ
5 sap taze soğan
1 adet kuru soğan
1 tatlı kaşığı kekik
1 çay kaşığı kimyon
1 çay kaşığı maydanoz
1,5 su bardağı krema
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı süt
2,5 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı lor peyniri
1 çay kaşığı karabiber ve pul biber

Yağda küp doğranmış soğanı kavurun. Lahana ve taze soğanları ekleyip yumuşayınca kadar soteleyin. Baharatları ve peyniri ekleyerek karıştırın.

Hamur malzemelerini bir kasede karıştırarak yoğurun.

Hamuru buzdolabında yarım saat dinlendirdikten sonra, 2 eşit parçaya bölerek, unlanmış tezgahta, yarım parmak kalınlığında açın.

Hamurun bir bölümünü yağlanmış tart kalıbınıza yerleştirin. Pişen sebzeleri hamurun üzerine yayın. Aynı işlemi diğer hamur içinde uygulayın.

180 derecelik fırında 40 dakika pişirin ve servis yapın