LOR PEYNİRLİ EKMEK

100 gr margarin
1 bardak yoğurt
1 kahve fincanı sıvı yağ
500 gr lor peyniri
3 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 paket kabartma tozu

Orta büyüklükte ve derin bir kâsede yoğurt, yumurta, sıvıyağ,eritilmiş sana margarin, tuz ve peynir karıştırılır. Başka bir kâsede ise kabartma tozu ve un karıştırılıp, yavaşça diğer karışıma eklenir. Orta büyüklükte ve altı yağlanmış bir fırın kabına yerleştirilen hamur 200 derece sıcaklıktaki fırında 20 dakika pişirildikten sonra kesilerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:94078 • adı:Lor Peynirli Ekmek • gönderen:muhakeme • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:07