



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DEREOTLU LOR PEYNİRLİ MISIR EKMEĞİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 tatlı kaşığı tereyağı, kalıba sürmek için
1 yemek kaşığı mısır unu, kalıba serpmek için
500 gr mısır unu
1 bardak + 1 tatlı kaşığı beyaz un, 125 gr
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu, 10 gram
80 ml sıvı yağ, 1 çay bardağı sıvı yağ, 80 ml
1 yumurta
2 bardak ılık su, 400 ml
150 gr lor peyniri
7 - 8 dal dereotu, yıkanıp incecik doğranmış

Öncelikle fırın kabının her tarafına tereyağı sürüp tabanına ve yanlarına 1 yemek kaşığı mısır unu serperek fazlalıklarını silkeleyip atın.

Mısır unu, un, toz şeker, tuz ve kabartma tozunu karıştırma kabına alarak harmanlayın. Üzerine sıvı yağ ve yumurtayı ekleyip kaşıkla karıştırın. Ilık suyu ilave ederken bir yandan karıştırmaya devam edin.

En son lor peyniri ve dereotunu ekleyip karıştırın (koyu kek hamuru kıvamında hamur elde ediyoruz). Yağlanmış unlanmış kalıba dökerek üzerini spatula ile düzeltin.

10 dakika önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 40 dakika pişirin. Kürdan batırdığınızda temiz çıkıyorsa pişmiş demektir. Gerekirse 5 dakika daha pişirin.

Minik kare dilimlere ayırıp ılık olarak servis edin.

