



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DIZMANA

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

1 su bardağı ılık su  
1 su bardağı ılık süt  
1 paket (10 gr) instant maya veya 1/2 paket yaş maya  
1 tatlı kaşığı toz şeker  
5-6 su bardağı un (kontrollü ekleyin)  
4-5 yemek kaşığı sıvı yağ  
Tuz  
İçi için:  
1 su bardağı Muratbey Lor Peyniri  
1 su bardağı rendelenmiş Muratbey Taze Kaşar Peyniri  
Sosu için:  
1 su bardağı yoğurt  
1 adet yumurta  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 çay kaşığı karbonat veya kabartma tozu

Hamur için; mayayı ve toz şekerini derin bir kaba alın üzerine ılık süt ve ılık suyu ekleyip karıştırın. Üzerini örtecek kadar un serpiştirin. Üzerine bir bez örtün. Ilık bir yerde 5-6 dakika kabarması için bekletin. Hamur kabardıktan sonra tuzu ve unu azar azar ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde ettiğinizde üzerini bezle örtüp 30-40 dakika mayalanması için ılık bir ortamda bekletin. Hamur mayalandıktan sonra hamuru tezgâh üzerine alıp, elinizi yağlayıp çok bastırmadan yuvarlak bir şekilde açtığımız hamurun üzerine rendelenmiş Muratbey Taze Kaşar peyniri ve Muratbey lor peynirini serpiştirip çok sıkmadan rulo şeklinde sarın. Sonra küçük parçalar şeklinde dilimleyelim. Yağladığınız fırın kabına yan yana dizip parmaklarınızla hafifçe bastırın. Üzerini örtüp 15-20 dakika ılık bir ortamda bekletin. Hamur mayalanırken, diğer yanda sosunu hazırlayın; bir kabin içinde yoğurt, sıvı yağ, yumurta ve karbonatı çırpın. Mayalanmış olan Dızmana'nın üzerine bu sosu dökün ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında üzeri kızarana kadar yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Her fırının pişirme süresi farklıdır. Alt-üst güzelce kızarana kadar pişirin.

