



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

DIZMANA

1 kg. un
300 gr lor (ekşimik)
20 gr yaş hamur mayası
1 su bardağı süt
1 tatlı kaşığı şeker
2 tatlı kaşığı tuz

Bir kaptaki ılık sütle maya eritilir. Buna şeker, tuz, biraz ılık su ve bir su bardağı un ilave edilerek çırpılır. Üzeri örtülüp, mayalandırılır.

Mayalanınca unun hepsi katılıp, yeteri kadar su ile kulak memesi yumuşaklığında hamur yoğrulur. Hamur kuvvetlice özlendirilerek yoğrulmalıdır.

Üzeri örtülüp mayalandırılır. Hamur iki misli olunca üç parçaya bölünür. Tepsiyeye bir miktar sıvıyağ dökülüp, hamurun bir parçası yağ bir miktar yoğrulup elle dikdörtgen şeklinde büyütülür.

Açılan hamura lor serpilip bir ucundan tutulup, rulo şeklinde sarıl Uzun hamur rulosu 3'er santim büyüklüğünde parçalara kesilip, yağlanmış tepsiye yuvarlak kısmı görülecek şekilde dizilir. Diğer hamur parçası da aynen yapılarak tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülüp yarım saat tepsi mayası verilir. Kızgın fırına verilip pişirilir.

[ML® Dızmana için tıklayın](#)

[ML® Dızmana \(görsel\)](#)

