



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU POĞAÇA

Emine Beder

1 adet yumurta (akı ve sarısı ayrılacak)
1.5 ay bardağı sıvıyağ
1 ay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
4 - 4,5 su bardağı un
Tuz
İçine:
150 gram lor peyniri veya beyaz peynir
Yarım demet maydanoz

Hamur yoğuracağımız kaba yumurta akını, sıvıyağı ve yoğurdu alıp, karıştıralım. Üzerine kabartma tozunu ve unu azar azar ekleyerek yoğuralım. Tuzunu ayarlayalım ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edelim. Ezilmiş peynire kıyılmış maydanozu ekleyip karıştıralım. Hamuru unlanmış bir zeminde yarım santim kalındığında açalım. Bir kase veya su bardağı yardımıyla hamurdan yuvarlak parçalar çıkaralım. Hamurların bir kenarına peynirli harçtan koyup, diğer kenarını kapatalım. Üzerine yumurta sarısı sürüp, fırın tepsine dizelim. 200 derece fırında altı ve üstü kızarana dek pişirelim. Servis yapalım.

