



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAÇAPURİ

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

2 su bardağı ılık su
1 paket toz maya
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı tuz
4.5 su bardağı un
İçi için:
1 kase lor peynir
1 kase kaşar peynir
3 adet yumurta
Üzerine tereyağı

Ilık su, tuz ve sıvı yağı derin bir kap içerisinde karıştırıyoruz. Üzerine maya ve azar azar un ilave ediyoruz. Yumuşak bir hamur yoğuruyoruz. Üzerini örterek mayalanması için bekletiyoruz. İç harcı için lor peynirini, kaşarı ve yumurtayı karıştırıyoruz. Mayalanan hamurdan bezeler alıyoruz. Hafif unlayarak pasta tabağı büyüklüğünde açıyoruz. Ortasına harçtan koyup düzleştiriyoruz. Hamuru tekrar ortada topluyoruz, ters çevirip elimizle bastırarak açıyoruz. Teflon tavada arkalı önlü yağsız bir şekilde kızartıyoruz. Tereyağı ile yağlayarak servis ediyoruz.

