



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HIÇIN

1 kg buğday unu

4 su bardağı su

Tuz

Yarım yemek kaşığı hamur mayası

İçi için:

3 orta boy patates

125 gr lor peyniri

Kızartmak için

Ayçiçek yağı

Yoğurma kabına un ve mayayı alın. üzerine suyu yavaşça ilave ederek yoğurun. Yumuşak bir hamur elde edene kadar su ilavesi yapabilirsiniz. Hamuru yoğurduktan sonra 1 saat dinlenmeye bırakın. Haşlayarak kabuklarını soyduğunuz patatesleri ezici yardımıyla ezerek püre haline getirin. İçerisine lor peynirini ekleyerek karıştırın. Hamurdan yumruk büyüklüğünde parçalar koparın. Böldüğünüz hamuru elinizde biraz açarak içerisine patates harcından ekleyerek hamuru kapatın. Elinizle silindir şekline gelecek şekilde tekrar açın. Tavaya bol miktarda Ayçiçek yağı ekleyin ve kızdırın. Hamurları kızgın yağda kızartarak havlu kağıt serdiğiniz servis tabağına alın. Yanında kaymak ve vişne reçeliyle birlikte sıcak servis yapabilirsiniz.

