



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIVIRMA DOLANGAÇ

İsmet Hacıdağlı

Un 500 gr
Yumurta 1 adet
Tuz Yeteri kadar
Süt 1/2 Su Bardađı
Çiçek yağı 2 Yemek Kaşığı
İçi için:
Lor 200 gr
Margarin 2 Yemek Kaşığı
Üzeri için:
Yođurt 1 Su Bardađı
Yumurta 2 adet
Yađ 1/2 Su Bardađı
Tuz Yeteri kadar

Un, yumurta, tuz ve sütle hamur hazırlanır, yoğrulur, dinlendirilir. Parçalara bölünür, ince yufkalar açılır. Tepsi yağlanır, açılan yufkaların üzerine lor serpilir, erimiş margarin gezdirilir. Her iki tarafı ortada 10 cm genişliğinde olacak şekilde kapatılır ve büzülür, tepsiye yerleştirilir. üzerine yoğurt, yumurta, yağ ve tuz karışımı kaşıkla sıvanır, fırına verilir. Pembe piştiğinde fırından alınır, birkaç dakika bekledikten sonra ikram edilir.