



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARMIŞ OTLU DÜRÜM

Hamuru için:

2 dilim ekmeğin içi

3 su bardağı un

1,5 su bardağı su

Tuz

Ya da yufka ekmeği

250 gram beyaz Peynir

100 gram tulum peyniri

Maydanoz

1 demet taze soğan

Tereyağı

Peynirleri rendeleyip kıyılmış maydanoz, kıyılmış soğan ve baharatlarla karıştırıp içi hazırlayın. Hamuru yapmak için ekmeğin içini suyla ıslatın ve yumuşatın. İçine un, su ekleyip yumuşak bir hamur yoğurun. Bu hamuru dinlendirip minik bezelere bölün ve unlanmış zeminde tabak büyüklüğünde açın. Sac üzerinde ya da yağsız tavada iki yüzünü de pişirip hemen yağlayın ki kurumasın. Sonra da içine peynirli karışımdan bir kaşık kadar yerleştirin ve rulo yapın. Tost makinesinde ya da tavada kızarıp, sıcakken hemen servis yapın.

