



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KORA

Ayşe Tüter

500 gr. un
Biraz su
Tuz
2 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı et suyu
5 diş sarımsak
3 su bardağı yoğurt
Kırmızı biber

Un, tuz, su ile yumuşak bir hamur yapın ve 15 dk. dinlendirip 5 bezeye ayırın. Merdane ile açıp 10 dk. daha dinlendirin. Üzerine yağ sürün, temiz bir bez veya folyo üzerine alın. Folyonun karşılıklı iki ucundan tutarak havaya kaldırın. Rulo şekli verin ve yağlanmış tepsiye koyun. Diğer hamurlara da aynı işlemi tekrarlayın. Üzerine bolca yağ sürün. 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Fırından akınca soğuk et suyu gezdirin. Sarımsaklı yoğurt koyup servis yapın.