



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LEMİS (GÜMÜŞHANE)

1 adet yumurta  
1 su bardağı su  
1 çorba kaşığı sıvıyağ  
1 tatlı kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İçi için:  
Yarım kalıp peynir  
10-15 dal maydanoz  
Sürmek için:  
Tereyağı

Hamur malzemesiyle orta sertlikte bir hamur yoğrulur. Yarım saat dinlendirilir. Sonra hamur 6 parçaya ayrılır. Her parça servis tabağı kadar açılır. Yarısına peynirli iç konur. Diğer yarısı üzerine kapatılır. Kenarlarına bastırılır. Az yağlı teflon tavada 2 yüzü pembe renkte kızartılır. Üzerine tereyağı sürülür. Lemisler üst üste konur. Üzerine kapak kapatılır. 10 dakika sonra servise sunulur.

Not: Lemis Gümüşhane'ye has gözlemedir. Ispanaklı ve patatesli içlerle de hazırlanabilir