LÖL (BİNGÖL)

Bingöl İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 kg un
1 paket kuru piyale maya veya 2 küp şeker büyüklüğünde yaş maya
1 paket margarin (oda sıcaklığında yumuşatılmış)
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay bardağından eksik sıvı yağ
Aldığı kadar ılık su
İç harcı için:
1 demet maydanoz
Çökelek (yoksa lor)
1 kuru soğan
1 kase kavurma (ufak doğranmış)
Tulum peyniri veya küçük 1 parça peynir

Hamur kabına un alınır içine maya tuz eklenir ve Ilık su ile yoğrulur. Hamurun yumuşak ekmek hamuru kıvamında olmasına dikkat edilir. Hamur mayalanmaya bırakılır. Bu arada içi hazırlanır .Maydanoz ve soğan ince doğranır. Çökelek kavurma ve peynir eklenir iyice karıştırılır. Hamur biraz kabarınca fırın tepsisine sıvı yağ dökülür hamur tepsiye alınır. Hamur elle inceltilip açılır üstüne yarım paket margarin sürülür ve hamur rulo sarılıp ekseni etrafında bükülüp 10 dakika kadar dinlendirilir. Tekrar hamur açılır kalan margarin sürülür rulo yapılır. Hamur ikiye bölünür. Alta alınacak parçanın biraz büyük olmasına dikkat edilir. Fırın tepsisi bu kez katı yağla tekrar yağlanır. Büyük hamur parçası tepsiye alınır elle açılır üstüne iç harç konarak hafif dağıtılır. Üstüne kalan hamur elde açılarak kapatılır .Altaki parça kenarlardan yukarı doğru kıvrılarak kapatılır ve üstünden hafif bastırılıp kenarlara doğru yaydırılır. Tepsiye iyice yayılan hamur önceden 200 _ 250 derecede ısıtılmış fırında üstü altı iyice kızarana kadar pişirilir. Fırından alınan tepsinin üstüne kağıt havlu konur. Başka bir fırın tepsisi ters çevrilip kapatılır. Dilimlenerek sıcak servis yapılır.