



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR BÖREĞİ

1 kg un
1 çay bardağı sıvıyağ
Yeteri kadar su
1 kg lor peyniri
1 su bardağı toz şeker
1 çay bardağı tarçın
Kızartmak için sıvıyağ

Un, sıvıyağ ve yeteri kadar suyu, kulak memesi kıvamı alana dek yoğurun. Yarım saat dinlendirin. Ayrı bir yerde lor peyniri, tozşeker ve tarçını karıştırın. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp, oklava ile servis tabağı büyüklüğünde açın. Bir tarafına 1 çorba kaşığı lorlu karışımdan koyup, hamurun diğer yüzünü üzerine kapatın. Kare şeklinde kesip, kenarlarının açılmaması için elinizle bastırın. Tüm hamur bitene dek aynı işlemi uygulayın. Sıvıyağda kızartıp, sıcak olarak servis yapın.