



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR PEYNİRLİ ÇİĞ BÖREK

1 su bardağı süt
500 gr un
10 gr yaş maya
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı toz şeker
50 gr oda sıcaklığında yumuşamış margarin
Kızartmak için sıvıyağ
250 gr lor peyniri
Yarım demet maydanoz

Un, süt, maya, margarin, tuzu, şekeri geniş bir kasede karıştırarak yoğurun. Orta yumuşaklıkta bir hamur için gerekirse un veya süt ilavesi yapın. Üzerini örterek 40 dakika dinlendirin. Lor peyniri ve ince kıyılmış maydanozu bir kasede harmanlayın. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartıp merdane ile açın. Bir tarafına peynirli harçtan yerleştirip yarım ay şeklinde kapatın. Kızgın yağda önlü arkalı kızartın. Sıcak servis yapın.