



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LOR PEYNİRLİ FOKAÇYO

2 adet hazır yufka

Sos için:

1 su bardağı yoğurt

2 adet yumurta

3 yemek kaşığı sıvıyağ

İçi için:

4 adet orta boy patates (haşlanmış)

1 çay kaşığı karabiber, tuz, kırmızı pul biber

Üzeri için:

2 adet yumurtanın sarısı

1 yemek kaşığı çörekotu

Önce haşlanmış patatesleri ezip, içine tuz ve baharatları katıp karıştıralım. Yufka sosu için bir kasede; yoğurt, yumurta ve sıvıyağı birlikte iyice çırıp hazırlayalım. Şimdi de birinci yufkayı tezgaha serip, 3 eşit parçaya bölelim. Ortada kalan yufka parçasını alıp, elimizle tavla pulu kadar ufak parçalara ayırıp, patatesli harçla karıştıralım. Birinci parça yufkanın üzerine 2-3 yemek kaşığı kadar yufka sosunu sürüp, düz kenarına patatesli yufka harcından yerleştirip, rulo şeklinde saralım ve salyangoz biçimini verelim. Diğer yufkayı da rulo yapıp, bunun etrafına saralım. Diğer yufkayı da aynı şekilde ayrıca hazırlayın. Üzerine çırılmış yumurta sarılarını sürüp, çörek otunu serpiştirip, 175 dereceli fırında 30 dakika pişirelim ve servise sunalım.