



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR PEYNİRLİ KATMER

1/2 çorba kaşığı tuz
1/2 kilo ekstra un
1 bardak su
2 adet yumurta
1/4 kahve fincanı rafine yağı
Lorlu iç:
100 gram lor peyniri
1/2 bağ ince kıyılmış dereotu
1 yumurtanın sarısı

- 1) İçi için 1 bağ ince kıyılmış dereotunu, 2 yumurtanın sarısını ve 100 gram lor peynirini eze eze birbirine karıştırınız.
- 2) Mermerin üzerine unu eleyip ortasını havuz gibi açınız. İçine tuz, limon suyu, soğuk su ve yağı ilâve edip, kuvvetli yoğurarak top gibi bir hamur yapınız. Hamurun tam ortasından, karşılıklı yarı kalınlığına kadar bıçakla keserek dört kulak meydana getiriniz ve üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez örterek yarım saat dinlendiriniz. 100 gramlık 15 eşit parçaya bölerek hamurları teker teker top gibi yuvarlayınız.
- 3) Bir küçük kaba biraz rafine yağ veya zeytinyağı koyup, hamurun bir tarafını yağa bulayıp bir tepsiye diziniz. Diğer hamurları da aynen ve tamamen yağlayıp, üzerlerine rafine yağıyla yağlanmış bir kâğıt kapatıp 1 saat dinlendiriniz.
- 4) Mermeri rafine yağıyla yağlayıp, bir hamuru elinizle iyice yassılttıktan sonra, iki elinizle hamurun iki ucundan tutup, soldan- sağa doğru daire şeklinde havada hamuru savurunuz ve tekrar tutarak bir kere daha savurduktan sonra hamurun kalın kalan kenarlarını alttan dört parmağınızla tutarak hafifçe havalandırarak çekip inceltiniz. Hamur böylece hazırlanmış olur.
- 5) Açılan hamurun içine lor peyniri serpiniz.
- 6) Hamurun 4 ucunu dört köşe bir zarf gibi lor peynirin üzerine kapatınız. (Hamurların uçları yarımşar santim birbirinin üzerlerine binmiş olmalıdırlar.)
- 7) Sonra hafif yağlanmış gibi kalın tavada pişirip 1'er 2'şer dakika altüst pişirip 1 kişiye 1 adet keserek veya bütün olarak servis yapınız.