



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ ÖRGÜ EKMEK

<https://www.elele.com.tr>

250 gr un
250 kepekli un
200 gr tuzsuz lor peyniri
20 gr yaş maya
1.5 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tuz
Yeteri kadar ılık su
Üzeri için:
1 yumurta sarısı
Haşhaş tohumu

Un ile kepek ununu derin bir kaba alın. üzerine toz şekeri ve tuzu ekleyip karıştırın. Ortasını havuz şeklinde açın. Mayayı 1 su bardağı ılık suda eritin. Lor peynirini, mayayı ekleyip yoğurmaya başlayın. Hamur elinize biraz yapışan bir kıvamda gelinceye kadar su ilave edin. Hamurun üzerini nemli bezle örterek ılık bir ortamda 45 dakika mayalandırın. Hamuru ikiye bölün. Her bezeyi üçe bölün. Kalın çubuk şekli verin ve saç örgüsü yapın. Yağlı kağıt üzerine dizip 30 dakika daha bekletin. üzerine yumurta sarısı sürüp haşhaş serpin. önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşinceye kadar pişirin.



