



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR PEYNİRLİ RULO

- 150 Gr Sana Hamurışı
- 1 Çay Bardağı yoğurt
- 250 gr Lor Peyniri
- 1 Aldığı kadar tuz
- 1 Aldığı kadar susam veya çörekotu
- 1 Çay Bardağı sıvı yağ
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Demet maydonoz
- 1 Yemek Kaşığı sirke
- 2 Adet yumurta

Oda ısısındaki sana margarin ve tüm malzemeleri bir kaba alın. Unu azar azar ekleyip ele yapışmayıp iyice toplanan bir hamur yapın. Yoğrulan hamuru 4 parçaya ayırın. Hamuru tezgah üstünde çok ince olmamak üzere açın. Kenarlarını bıçakla düzeltin. Bir uca lor peynirli harcı yayın. Rulo şeklinde sarın. Bir tur dönüp rulo halini alması yeterli. Onu kesip kalan kısmıyla bir rulo daha yapın. Yani açılan bir hamurdan 2 adet uzun rulo elde ediyorsunuz. O uzun ruloları ortalarından ikiye kesin. Bütün hamurlara aynı işlemi uygulayın. Kenarlarını düzelttiğiniz için bir hamur daha çıkıyor. 5 parça hamurdan 20 adet küçük poğaçaya çıkıyor. İster yağlı kağıda ister yağlanmış fırın tepsisine uzun poğaçalarınızı koyun. Üstlerine yumurta sarısı sürüp susam veya çörekotu serpin. 200 derecelik fırında 20-25 dakika pişirin
