



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ VE BİBERLİ LAVAŞ

230 gr un

Yarım çay kaşığı tuz

150 ml ılık su

Yarım paket Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcı (Esmer Ekmekler İçin)

2 yemek kaşığı sıvıyağ

Ayrıca:

1 yemek kaşığı labne veya krem peynir

1 adet domates (çekirdekleri ve suyu temizlenmiş)

2 adet sivribiber

Bir tutam sumak

Bir tutam tuz

Unu, Pakmaya Ekşi Mayalı Ekmek Harcını ve tuzu harmanlayın. Kontrollü olarak ölçülü ılık suyu yavaş yavaş ilave edin.

Pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Hamurdan yarım mandalina büyüklüğünde parçalar koparın ve un serpilmiş tepsinin içine aktarın.

Hamurlardan bir tanesini un serpilmiş tezgahın üzerinde merdane yardımıyla yemek tabağı büyüklüğünde yufkalar elde edin.

Her yufkayı iyice ısıtılmış yapışmaz yüzeyli bir tavada, iki yüzeyini de pişirin. Kalan yufkaları da aynı şekilde hazırlayın.

Yufkalardan bir tanesinin içine krem peynir sürün, küçük küçük doğranmış biber ile domates karışımından serpin. Sumak ve tuz da serpin. Rulo şeklinde sarıp hemen servis edin.

