



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR PEYNİRLİ VE MANTARLI PİZZA

Kullanılacak malzeme (5 kişilik): 200 gr un, 3 yumurta, 125 gr tereyağı, 50 gr jambon, 50 gr kültür mantarı, 50 gr rendelenmiş gravyer peyniri, 300 gr lor peyniri, yeteri kadar tuz ve karabiber.

Yapılışı: Un, 100 gr tereyağı, bir tutam tuz, 1 yumurta ve çok az suyla pizza hamuru hazırlanır. Alçak kenarlı büyükçe bir tepsi yağlanır ve içine elle açılan pizza hamuru yayılır. Akl ayrılmış iki yumurta sarısı ile lor peyniri çırpılarak iyice birbirine karıştırılır. Karıştırmaya ara vermeden, rendelenmiş peynir serpilerek ilave edilir. Yeteri kadar tuz ve karabiber kattıktan sonra karışım krema haline gelinceye kadar çırpılır. Jambon ince ince doğranır. Limonlu sudan çıkarılan mantarlar 25 gr yağla birlikte tencereye konup orta ateşe oturtulur. Mantarlar tahta kaşıkla karıştırılarak kavrulur, doğranmış jambon ilave edilir ve karıştırarak kavurmaya devam edilir. Ateşten alınıp soğumaya bırakılır. Mantarlı karışım ılınca, lor peyniri karışıma katılıp karıştırarak birbirine yedirilir. Bu arada sarısından ayrılmış olan yumurta akları bir tutam dik tuz serpilip çırpılarak köpük haline getirilir. Kaşık kaşık alınarak lorlu karışıma katılıp yedirilir. Hazırlanan karışım tepsideki pizza hamurunun üstüne dökülüp yayılır ve orta ısı fında 40 dakika pişirilir. Fırından alınıp, servis yapılır.