



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LORA'NIN ŞAPKASI

Sevgi Tunç

Hamur:

1 paket instant maya

1.5 su bardağı ılık süt

1 tatlı kaşığı şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Alabildiği kadar un

İçi için:

300 g dana kıyma

1 adet orta boy soğan

1 adet orta boy domates

Bir tutam tuz

Karabiber

Kırmızı toz biber

Sos:

3 adet domates

3 yemek kaşığı sıvı yağ

Tuz

Yoğurt

Sarımsak

Hamuru yoğurup bir kenarda mayalanması için 30-45 dakika bekletin. Diğer tarafta içi için soğanı ve domatesi rendeleyin, kıyma, tuz, karabiber ve kırmızı toz biberi de ilave edip iyice yoğurun. Mayasını almış hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp merdane yardımıyla düz bir zeminde (yaklaşık kahve fincanı büyüklüğünde) yuvarlaklar açın. Açtığınız hamurun ortasına kıymalı harçtan koyun ve büzdürerek kapatın. Kızgın yağda kızartın. Sosu için ayırdığınız domatesleri rendeleyin ve yağda biraz kavurun. Kızarmış hamurun üzerine dökün ve onunda üzerine sarımsaklı yoğurt dökerek servis yapın.