



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ PİŞİ

Candan Kapkırer

½ paket yaş maya
2,5 su bardağı un
Yarım fincan sıvı yağ
½ çay kaşığı tuz
1 su bardağı ılık su
İç malzemeleri:
500 gram lor peyniri
½ demet maydanoz
½ demet dereotu
½ çay kaşığı tuz

Hamurun tüm malzemeleri karıştırılarak kulak memesi kıvamından biraz yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurulur. Ardından 45-50 dakika kadar mayalanmaya bırakılır. İçi için lor peyniri, maydanoz ve dereotu, tuz eklenerek iyice karıştırılır. Mayalanmış olan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içinde yarım santim kadar açılır ve hazırlanan içten bir kaşık eklenerek bohça yada D şekli verilir. Aynı şekilde hazırlanan tüm hamur kızgın yağda kızartılır.

