



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU BİŞİ

1 paket çabuk maya
1,5 su bardağı ılık su
1 çay kaşığı şeker
2 çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
1 kase lor
Yarım demet maydanoz
Kızartma yağı

Su, şeker ve maya bir kaptan eritilir. Üzerine tuz ve ele yapışmayacak kıvama gelene kadar un eklenir. Hamurun üzeri kapatılır ve yarım saat dinlendirilir. Bu arada maydanoz kıyılır ve lorla karıştırılır. Dinlenen hamurdan iri ceviz kadar parçalar alınır. İki avuç arasında, yuvarlak açılır. Ortasına iç konur ve bohça gibi kapatılır. Sıcak sıvıyağda altın rengi kızartılır.