



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU BÖREK

500 gram lor peyniri
2 adet yufka
3-4 dal taze soğanın yeşil kısımları
Yarım demet kıyılmış maydanoz
1'er çay kaşığı köri ve pulbiber
Yufkaları ıslatmak için:
1'er çay bardağı sıvıyağ ve su
Üzerine:
1 adet yumurta sarısı
Çörekotu

Öncelikle yufkaları ıslatmak için sıvıyağ ve suyu bir kaptaki karıştırın. Yufkalardan birini tezgaha serin ve üzerine bir fırça yardımıyla yağlı karışımdan sürün. Diğer yufkayı üzerine serip, kalan sıvıyağla her tarafını yağlayın. 4 parmak genişliğinde önce enlemesine, sonra boylamasına şeritler kesin ve kare parçalar elde edin. Derin bir kasede lor peyniri, kıyılmış taze soğan, maydanoz, köri ve pulbiberi karıştırın. Bir adet yufka parçasına lorlu karışımdan 1 tatlı kaşığı koyun ve yufkanın dört ucunu ortada birleştirin. Ters çevirip, fırına dayanıklı bir kaba yerleştirin. Yufka parçaları ve lorlu harç bitene kadar işleme devam edin. Üzerine yumurta sarısı sürüp, çörekotu serpin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 29.06.2021