



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU EKMEKÇİKLER

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

4 - 4,5 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 su bardağı ılık süt

100 g yumuşak margarin

2 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

1 tatlı kaşığı mahlep

1 yumurta akı

İç malzeme:

0,5 demet maydanoz

150 g tatlı lor peyniri

Üzeri için:

1 yumurta sarısı

0,5 çay bardağı susam

Unu derin bir kaba eleyin, mayayı ilave edip kaşık yardımı ile iyice karıştırın. Ilık süt, margarin, toz şeker, tuz, mahlep ve yumurta akını ekleyip iyice yoğurun. Üzerini kapatıp ılık ortamda 40-50 dakika bekletin.

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

İç malzemeyi hazırlamak için maydanozu ayıklayıp ince kıyın ve lor ile karıştırın.

Mayalanmış hamuru kısa bir süre yoğurun ve 16 eşit parçaya bölün. Her birini elinizde açın, ortasına iç malzeme koyun ve hamurun uçlarını birleştirerek kapatın. Yuvarlayıp fırın tepsisine sıralayın.

Üzerlerine yumurta sarısı sürüp susam serpin. Üzerini ikinci bir fırın tepsisi ile kapatıp 20 dakika bekletin ve süre sonunda pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Fırından çıkarıp ılık veya soğuduktan sonra servis yapın.



