



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU PAY (HAZIR YUFKA)

250 gram kültür mantarı
2 diş sarımsak
1 çay kaşığı kıyılmış taze kekik
1 tutam biberiye
1 tutam muskat
2 yufka
2 yumurta
75 gram tereyağı
200 gram lor peyniri
Yarım su bardağı krema
1 çorba kaşığı maydanoz yaprakları
Taze kekik veya biberiye dalları

Mantarları temizleyip dilimleyin.
Sarımsakları soyup kıyın.
20 gram tereyağını tavada eritip sarımsak ve mantarı soteleyin.
Yüksek ateşte mantarlar suyunu bırakıp çekene kadar pişirin.
Mantarları tavadan alıp kekik, biberiye ve muskatı ekleyip harmanlayın.
Kalan tereyağını tavada eritin. 1 yufkayı tezgaha serip üzerine fırça ile tereyağı sürün.
İkinci yufkayı üzerine kapatıp yağlanmış fırın kalıbına kenarları dışa sarkacak şekilde yerleştirin.
Lor peyniri, 2 yumurta ve kremayı çukur bir kasede çırpın.
Karışımın yarısını kaşıkla yufkanın üzerine gezdirerek döküp yayın.
Mantarları ekleyip üzerini kalan peynirli karışımla kaplayın.
Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin.
Kenarını maydanoz yapraklarıyla süsleyin.
Taze kekik veya biberiye dallarıyla süsleyip dilimleyerek sıcak ya da ılık servis yapın.

