



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LORLU PAY

3 yemek kaşığı (100 gr) margarin  
12 yemek kaşığı un  
2 yemek kaşığı yoğurt  
2 yemek kaşığı süt  
1 çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı karbonat  
Payın Üstü İçin:  
2 su bardağı lor peyniri  
Yarım demet dereotu  
1 adet yumurta  
1 su bardağı süt  
Süslemek için kiraz domates

Margarin, yoğurt, süt, un, tuz ve karbonatı karıştırıp yoğurun. Yoğurduğunuz hamurdan iri ceviz büyüklüğünde bir beze ayırın, kalan hamuru tepsi büyüklüğünde açın ve kenarlarını yükselterek tepsiye yayın. İnce ince doğranmış dereotuyla lor peynirini iyice karıştırın ve hamurun üzerine serin. Önceden ayırdığınız hamurdan 4 ince şerit oluşturun. Bu ince hamur şeritlerini tepsideki harcın üzerine önce artı, sonra çapraz şekilde yerleştirin. Oluşan boşluklara kiraz domatesleri yerleştirerek süsleyin. Pişirmeden önce yumurta ve süt karışımını üzerine gezdirin. Önceden 200 derecede ısıtılmış fırında 35 dakika pişirin.