



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU PIRASALI BOHÇA

Un

1 Yemek kaşığı margarin

1 Paket kabartma tozu

1 Su Bardağı süt

1 Kase lor peyniri

1 Tatlı Kaşığı tuz

1 Su Bardağı sıvı yağ

2 Adet yumurta

100 gr pırasa

Öncelikle pırasaları doğrayıp bir tavada margarin ile kavurun ve lor peynirini ilave edin. Süt, sıvı yağ, un, tuz, 1 yumurta ve kabartma tozunu bir kaba alın ve hepsini yoğurup hamur elde edin. Bir süre dinlendirin. Daha sonra 12 bezeye ayırın. Her bezeyi açılabilirdiği kadar geniş açın. Bezelerden 3 tanesini sıvıyağ, katıyağ karışımı ile yağlayarak üst üste koyun. 4 bezeyi yarım saat dinlendirin. Üçerli bezelerden birini dört üçgene bölün. Her birinin ortasına lorlu pırasalı içten koyun. Her köşesini katlayarak bohça şekli verin. Ters çevirip yağlanmış tepsiye dizin. Yumurta sarısı sürün ve önceden ısıtılmış fırında pişirin.
