



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU PUF BÖREĞİ

2 adet çırpılmış yumurta

3 su bardağı rafine yağı

Hamuru için:

500 gram un

1/2 tatlı kaşığı tuz

1/2 limonun suyu

1 su bardağı su

2 çorba kaşığı yoğurt

1 çorba kaşığı rafine yağı

Hamuru yağlamak için:

200 gram suyu alınmış tereyağı (veya margarin)

Lorlu iç:

100 gram lor peyniri

1/2 bağ ince kıyılmış dereotu

1 yumurtanın sarısı

1) İçi için 1 bağ ince kıyılmış dereotunu, 2 yumurtanın sarısını ve 100 gram lor peynirini eze eze birbirine karıştırınız.

2) Unu mermerin üzerine eleyip, ortasını havuz gibi açınız. Yağlamak için gerekli olan margarin hariç, bütün malzemeyi ilâve edip, yoğurarak kuvvetlice top gibi bir hamur yapınız ve altına hafif un serpip üzerine ıslatılmış sıkılmış bir bez örterek 20 dakika dinlendiriniz.

3) Hamura hafif un serpererek 50 santim çapında yuvarlak açınız ve üzerine yağı hafif ılık olarak döküp, ovucunuzun içiyle masaj yapar gibi iyice sürünüz.

4) Sonra hamuru, çevreden merkeze doğru 15'er santim kadar kesiniz. Bu durumda hamurun ortasında bir yemek tabağı kadar geniş ve kesilmemiş bir alan ile etrafında 6 parça kadar yarım üçgen hamur ortaya çıkar. Bu hamurlardan birini kesik hizası kıvrık olmak üzere ortadaki hamurun üzerine kapatınız. Diğerlerini de sırayla kapananların üzerine kapatıp bırakınız.

5) Elde ettiğiniz tabak gibi yuvarlak ve 6 kat üst üste hamurun üzerine ıslatılıp sıkılmış bir bez kapatıp 30 dakika bekletiniz.

6) Sonra merdane ile hafif un serpererek mümkün olduğu kadar ince açınız (bir yemek bıçağı burnu veya sırtı kalınlığında). Böylelikle hamurunuz hazırlanmış olur.

7) Önünüzdeki uçtan başlamak üzere 5 santim katlama payı bırakınız. Enine 3'er santim arayla yarımşar ceviz büyüklüğünde lor peyniri diziniz.

8) Lorun aralarına ve 4 santim önüne kapanacak hamurun yapışması için boydan boya yumurta sürünüz.

9) Katlama payı için bıraktığınız hamuru lor peynirinin üzerinden aşırarak kapatınız. Yumurtaladığınız kısımların üzerlerine parmağınızla yapışması için hafifçe bastırınız.

10) Lorun 4 santim önünden kapattığınız hamuru, ucu tırtıllı bir hamur keseceği (yoksa küçük bir tencere kapağı) ile kesiniz ve içi ortada bırakarak aralarından hafifçe çapraz vaziyette kesip biraz un serpilmiş bir tepsiye diziniz.

11) Diğerlerini aynı şekilde hazırladıktan sonra kızgın yağda 2-3 dakika altüst kızartıp yağsız olarak yağdan çıkararak servis yapınız.