



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU SEMİZOTLU BÖREK

5 adet yufka
Yarım kilo semizotu
3 çorba kaşığı tereyağı
1 su bardağı lor peyniri
1 tatlı kaşığı kırmızıbiber
1 çay kaşığı karabiber
2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ

Yağda doğranmış semizotlarını hafifçe kavurun. Baharatını ve loru ekleyerek karıştırın sos malzemelerini ayrı bir kapta çırpın yufkaların üzerine teker teker sostan sürün. Kenarına harcı koyun ve rulo şeklinde sarın. Yağlanmış fırın tepsisine ruloları yerleştirin. Kalan sosu üzerine sürün ve 170 derecede ısıtılmış fırında altın rengini alıncaya kadar pişirin.