



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LORLU SU BÖREĞİ

Feyza Ünlü

6 adet yumurta  
½ yumurta kabuğu su  
8 su bardağı un  
1 çay kaşığı tuz  
3 litre su  
1 çay kaşığı tuz  
İç harcı için:  
300 gr lor peyniri  
½ demet maydanoz  
400 gr tereyağı

Bir kaptan peynir ve maydanozları karıştırıp harmanlıyoruz. Genişçe bir kabın içine hamurun bütün malzemelerini koyun ve 15 dakika boyunca yoğurun sonra 10 adet bezeye ayırın. Fırın tepsinizi yağlayın ve ilk bezeyi tepsiye koyup elinizle bastıra bastıra tepsiye yerleştirin ve üzerine yağ döküp elinizle yayın bir başka bezeyide en üste koymak için ayırın. Diğer kalan 8 bezeyi açın ve 3 litre kaynamakta olan suyun içine atıp 1 dakika tutun ve kevgirle hemen alıp diğer tenceredeki soğuk olan 3 litrelik suyun içine atın ve hemen alıp tepsinin üzerine koyun elinizle düzelterek yerleştirin. 3 yufka sonra harcı dökün sonra üzerine bir yufka koyarak devam edin her katı yağlayın. En üste de ilk başta ayırdığınız haşlanmamış bezeyi açın ve elinizle düzelterek yerleştirin. Üzerine kalan tereyağı iyice yedirerek sürün. Fırına verip kızarana kadar pişirin.

