



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LORLU YELPAZE EKMEK

4 Su bardağı Un  
Yarım paket Yaş Maya  
1 Su bardağı Sulu Yoğurt  
Yarım Çay bardağı Sıvıyağ  
2 Çorba kaşığı margarin  
100 Gr. Lor Peyniri  
1 tatlı kaşığı tuz  
Aldığı kadar ılık su

Karıştırma kabının içerisine unu ve tuzu koyup ortasını havuz şeklinde açıyoruz. Mayayı, yoğurdu, sıvıyağı ve lor peynirini de koyup ortasından yoğurmaya başlıyoruz.

Ilık su ilavesi yaparak kulak memesi kıvamında hamur yapıyoruz. Hazırladığımız hamuru merdane ile açıyoruz. Hamurları 5'er cm olacak şekilde şeritler halinde kesiyoruz.

Böylece 6 adet şerit yapıyoruz. Üzerine yağ sürüyoruz. Yağlanan hamurları üst üste koyup dilim dilim tekrar kesiyoruz. Muffin kalıplarını yağlıyoruz.

Hamuların alt kısmını elimizle bastırıyoruz. Üst kısımlarını ise yelpaze gibi açıyoruz. Bu şekilde mayalanmaya bırakıyoruz. Mayalanan ekmeği önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında pişiriyoruz.

