# MAYDANOZLU TATLI LOKMA

Hamur için:
4 Su Bardağı Un (400g)
1/2 Yemek Kaşığı Pakmaya Aktif Kuru Maya (10g)
1 Su Bardağı Ilık Süt (200ml)
1 Adet Yumurta
1 Çay Bardağı Sıvı Yağ (100ml)
1 Yemek Kaşığı Toz Şeker(12g)
1 Çay Kaşığı Tuz (1.5g)
1 Çay Kaşığı Tuz (1.5g)
İç Malzeme için :
1 Kase Ufalanmış Beyaz Peynir
1 Kase Tatlı Lor Peyniri
2 Yemek Kaşığı Kıyılmış Maydanoz
Üzeri için:
2 Adet Yumurta Sarısı

Fırınınızı önceden 180°C?ye ayarlayın ve ısıtın.
Pakmaya Aktif Kuru Maya?yı ılık süt ve şeker ile eritip, 15 dakika bekletin.
Unu karıştırma eleyerek aktarıp, ortasını havuz gibi açın. Mayalı sıvıyı ilave edin.
Diğer tüm malzemeyi ilave ederek pütürsüz bir hamur elde edene dek yoğurun.
Hamurun üzerini bir bezle örtüp, mayalanması için ılık ortamda 30 dakika bekletin.
Mayalanan hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avucunuzun içinde yuvarlayın.
Yuvarladığınız hamurları, pişirme kağıdı serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Üzerlerine yumurta sarısı sürün.
Önceden ısıtılmış 180°C?ye ayarlı fırında iyice kızarıncaya kadar20-25 dakika pişirin.
Fırından alıp, fırın ızgara teli üzerinde soğumaya bırakın.
Bir kapta, lor peyniri, beyaz peynir ve kıyılmış maydanozu harmanlayın.
İkiye kestiğiniz lokmaların arasına peynirli karışımı ekleyin.
Ilık veya soğuk servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:121336 • adı:Maydanozlu Tatlı Lokma • gönderen:yiğit bulan • indirme tarihi:30.05.2024 - 12:48