



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PASTANE LOKMASI

Yarım paket yaş maya
1 su bardağı ılık su
Yarım su bardağı ılık süt
Yarım su bardağı eritilmiş margarin
1 tatlı kaşığı toz şeker
1 adet yumurta akı
1 tatlı kaşığı tuz
Yeteri kadar un
Arası için:
2 dilim peynir
8-10 dal maydanoz
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Yaş maya, şeker ve ılık su eritilir. Üzerine margarin, süt, tuz, yumurta akı katılır ve karıştırılır. En son un eklenir ve orta kıvamda bir hamur yapılır. 1 saat kadar ılık ortamda dinlendirilir. Hamurdan kayısı kadar parçalar alılır, yuvarlanır, üzerine hafifce bastırılır. Yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 20 dakika sonra üzerlerine yumurta sarısı sürülür. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Bu arada peynir ve kıyılmış maydanoz karıştırılır. Hamurlar fırından çıkınca enine bıçakla kesilir. Peynirli iç sürülür. Kesik parça üzerine kapatılır. Bu şekilde bütün lokmalar servis tabağına konur.

[ML® Gözleme Lokması için tıklayın](#)