



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ CEVİZLİ KESME HAMUR

3 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tuz
1 adet yumurta
Aldığı kadar su
1.5 çay bardağı ceviz
2 çay bardağı lor peyniri
2 çorba kaşığı tereyağı

Un, tuz, yumurta ve su ile bir hamur yapın ve 15 dakika dinlendirin. Hamur açmak istemeyenler hazır erişte de kullanabilir. Hamuru dinlendirdikten sonra unlanmış zeminde açıp kare şeklinde küçük parçalar kesin. Kaynayan tuzlu suyun içine atıp 10 dakika kaynatın, erimiş tereyağının içine alıp karıştırın. Servis tabağına yerleştirin ve üzerine lor peyniri, kıyılmış ceviz serpip ikram edin.