



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ŞEKERLİ LOR BÖREĞİ

### Malzemeler:

200 gr. un  
1 tatlı kaşığı yaş maya  
200 gr. toz şeker  
500 gr. lor peyniri  
6 adet yumurta

### Yapılışı:

Un, maya ve 2 çorba kaşığı toz şekeri bir kapta karıştırın. Azar azar su ilave ederek hamur haline getirin. Cevizden biraz iri parçalara ayırın. Üzerine nemli bir bez örterek 15 dk. dinlendirin. Merdane ile açın. Lor peyniri, yumurta ve kalan toz şekeri karıştırıp, hamurun ortasına bu harçtan koyun. Hamuru pide şeklinde kapatın. Tüm hamur parçalarını bu şekilde hazırladıktan sonra 140 dereceli fırında 25 dk. üzeri kızarana dek pişirin.