



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TUZLU HAMURLAR

<https://www.elele.com.tr>

500 g mayalanmış ekmek hamuru

100 g kaşar loru

100 g az tuzlu keçi peyniri

4-5 dal dereotu

4-5 dal maydanoz

Tuz

Karabiber

Toz kırmızı biber

Kızartmak için:

Ayçiçek yağı

Unlanmış tezgâhta ekmek hamurunu 1 cm kalınlığında açın. Yuvarlak parçalar kesin. Ayrı bir kapta kaşar loru, keçi peyniri, ince kıyılmış, dereotu, maydanoz, tuz ve karabiberi harmanlayın. Ekmek hamurundan elinizle parçalar koparın. Peynirli harçtan koyup hamuru yarım ay şeklinde kapatın. Tuzlu hamurları kızgın yağda kızartın. Sıcak servis yapın.

