

# Ege Esintili Sakızlı Lorlu Yufka Gözlemesi

Toplam 30 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk 4 kişilik Orta ~268 kcal Açılış 5/10

Ege'nin lor ve maydanozdan oluşan sade iç harcına Çeşme'nin imzası damla sakızlı kokunu ekleniyor. Yufkanın tıvrı ile lorun yumuşaklığı dengede; kahvaltıda öğle atıştırmaları yaklaşıyor.

## Malzemeler

- 3 adet Yufka
- 200 gr Lor peyniri
- 1 çimdik Damla sakızlı
- 0.3 demet Maydanoz
- 1 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz
- 30 gr Tereyağı (tava sürme)
- 5 yaprak Taze nane (opsiyonel)

## Yapılışı

1. Loru kâseye alıp içine maydanoz, opsiyonel taze nane, tuz ve dövülmüş damla sakızlı ekleyip çatalla harmanlayın.
2. Yufkayı dörde bölün, üçgen şeklinde açın.
3. Geniş ucuna 2 yemek kaşığı harç koyun, üçgen şeklinde sarı kenarları bastırarak kapatın.
4. Geniş tavayı orta ateşte ısıtın. Tereyağı eritin; gözlemeleri iki yüzü altına renge dönene kadar 3-4 dakika her yüzünü pişirin.
5. Üzerine zeytinyağı gezdirip sıcak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Damla sakızlı tozunu tuzla havanda çok ince dövün; iri tane kalırsa ağzda hoş olmayan reçinelik hissi bırakır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Yanında sıcak çay ve dilimlenmiş domates ile sade Ege kahvaltısı kurulabilir.

## Alerjenler

Gluten

Süt