

Gümüşhane Lemis

Toplam 65 dk

Hazırlama 40 dk · Pişirme 25 dk

6 kişilik

Orta

~360 kcal

Açılış 16/10

Lemis, un hamurunu 1 spanak yumurta, lor, dereotu ve tereyağı ile doldurup sacda pişiren Gümüşhane gözlemesidir.

Malzemeler

- 5 su bardağı Un
- 1.5 su bardağı Su
- 2 adet Yumurta
- 700 gr Ispanak
- 250 gr Lor peyniri
- 0.3 demet Dereotu
- 0.3 demet Maydanoz
- 4 yemek kaşığı Tereyağı
- 1 tatlı kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Un, su ve tuzla yumuşak ama tok bir hamur yoğurun.
2. Hamuru 20 dakika dinlendirin.
3. Ispanağı doğrayıp tavada 5 dakika soldurun.
4. Yumurta, lor, dereotu, maydanoz ve 1 spanak karıştırıp iç harc hazırlayın.
5. Hamuru bezelere ayırıpce yufka açın.
6. İç harcı yufkanın ortasına yayıp kapatın.
7. Lemisleri sacda her yüzü 3 dakika pişirip tereyağı sürün.

PÜF NOKTASI

İç harcın 11 tarakla yufkanın ortasına yayılması önemlidir.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine tereyağı sürüp ayranla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt

