



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

PANDUFLA



1 adet ekmek hamuru
3 diş sarımsak
10 – 15 dal maydanoz sapı
3 çorba kaşığı zeytinyağı
İçi İçin;
1 su bardağı lor peyniri
Kızartmak İçin;
2 Su bardağı sıvıyağ

Fırından alınan yaş ekmek hamurunun içine dövülmüş sarımsak, zeytinyağı ve ince kıyılmış maydanoz sapı katılır. Orta yumuşaklıkta bir hamur olana kadar bir miktar un eklenerek yoğrulur. Üzeri kapalı olarak 1 saat dinlendirilir.

Süre sonunda hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Unlu zeminde merdane ile çay tabağı büyüklüğünde açılır, ortasına yeteri kadar lor peyniri konur, kenarlar büzdürülerek kese gibi kapatılır, ağzı sıkıştırılarak büzüştürülür.

Hazırlanan panduflalar kızgın yağda pembe renkte kızartılır. Sıcak yada ılık olarak ikram edilir.

Not: Kızarma esnasında yağlı peynir akacağından pandufla için özellikle lor türü yağsız peynir kullanılır.