



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞAR PEYNİRİ KIZARTMASI

1 küçük tekerlek kaşar
40 gr. tereyağı
40 gr. un
2 bardak süt
40 gr. un
1 adet yumurta
1 kaşık zeytinyağı
100 gr. uflanmış bayat ekmek

Kaşarın kabuğunu soyun ve onu küçük küpler halinde kesip hazırlayın. Küçük bir tencerenin içine tereyağını koyup eritin, içine unu ekleyip karıştırın.

Orta ateşte 2, 3 dakika kadar pişirin. Bu karışıma kaşar parçalarını da ekleyip karıştırın. Tadın ve gerekirse, tuz, biber ve baharat ekleyin.

Peynir eridiğinde, karışımı bir tabağa aktarın. 2 saat kadar buzdolabında bekletin. Sonra bu karışımdan küçük toplar oluşturun. Kızartmadan önce üzerine sürmeniz gereken malzemeyi de hazırlayın. 3 tabak gerekmektedir.

Birincisi unlu, ikincisi çırpılmış olarak yumurta ve zeytinyağı, üçüncüsünde ise ekmek kırıntıları yer almalı.

Peynir toplarını önce una, sonra yumurtaya en son da ekmek kırıntılarına bulayın. Yaklaşık üç dakika yağda kızartın. Sıcak sıcak aperatif olarak servise sunun.