



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI PEYNİRLİ BÖREK

Limonu yıkayın ve kabuğunu ince bir şekilde rendeleyin daha sonra limonu sıkın. El mikseri kullanarak peyniri (oda sıcaklığında) bir kapta karıştırın ve şeker, limon kabuğu, 2 çay kaşığı tarçın, likör ve yumurtaları ekleyin. Daha sonra un ekleyin. Yağı fritözde 175°C'de ısıtın. 2 kaşık kullanarak hamurdan toplar yapın ve her topu sıcak yağ içine koyun. Bir seferde 2-3 benyeyi (lokma) 3-4 dakika kızartın. 2-3 dakika sonra, gerekirse (temiz) bir kaşık ile çevirin. Peynir benyelerini, biraz kağıt havlu üzerinde süzün. Balı ve limon suyunu bir tencerede sürekli karıştırarak ısıtın. Benyeleri bala batırın ve 4 tabağa paylaşın. Kalan bir çay kaşığı tarçını üzerine serpin. Bir kaşık dondurma ile çok iyi gider.