



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## DİL PEYNİRLİ LOKMA TATLISI

Veda Kaya

150 Gr. Tuzsuz dil peyniri (2 parçaya eş)  
1 Su Bardağı Beyaz Un  
3 Adet Yumurta  
1 Su Bardağı Süt  
1 Paket Kabartma Tozu  
2 Su Bardağı Tozşeker  
1 Su Bardağı Beyaz Un  
Kızartmak İçin Sıvıyağ

Derin bir kabin içerisinde yumurtaları çırpalım ve içine sütü ekleyelim. Bu karışıma un ve kabartma tozunu da ilave ettikten sonra çırpmaya devam edelim. Topak topak olamamasına dikkat edelim. Ayrı bir yerde dil peynirlerini rendeleyelim ve karışıma ekleyelim. Bir tavada kızdırdığımız yağa bir kaşık yardımıyla bu karışımdan ceviz büyüklüğünde parçalar döküp kızartalım. Bu arada şerbeti hazırlamak için küçük bir tencerede şeker ve suyu kıvamı koyulaşana kadar kaynatalım. Kızarttığımız lokmaları şerbete batırıp çıkaralım ve servis yapacağımız tabağa alalım. Üzerine ceviz dökerek servis yapabilirsiniz.