



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ PEYNİR LOKUMU

MALZEMELER

250 gram lor peyniri (tuzsuz, yumuşatılmış)
125 gram pudra şekeri (elenmiş)
2 çorba kaşığı portakal suyu
125 gram hindistancevizi

YAPILIŞI

Peynir, şeker ve portakal suyunu pürüzsüz bir kıvama gelinceye kadar mikserle çırpın. Top şeklinde yuvarlayın. Lorlu topları hindistancevizinde yuvarlayarak kaplayın. Hazırladığınız topları birkaç gün bekletecekseniz buzdolabında, daha uzun süre bekletecekseniz buzlukta muhafaza edin. Taze meyveler ya da sade kurabiyeyle servis yapın.