



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAŞAR PEYNİRİ LOKMASI

300 gram kaşar peyniri  
5 kahve fincanı rafine yağı

Sosu:

1/2 su bardağı nişasta

1/2 su bardağı un

2 yumurtanın sarısı

1/2 çay kaşığı karbonat

1/2 tatlı kaşığı tuz

yarım su bardağı maden suyu

- 1) Sos malzemesini karıştırınız. Kaşar peynirini 1 santim boyutlarında zar gibi kesin ve sosun içine atınız.
- 2) Küçük bir kaba yağı koyup, kızdırarak peynirleri sosun içinden çıkarıp teker teker kızgın yağın içine atınız.
- 3) 1-2 dakika altın sarısı gibi kızartıp yağdan kevgirle çıkarıp dantel kâğıt üzerinde servis yapınız.