



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAŞAR PEYNİRLİ BUĞDAY TOPLARI

1 su bardağı sarı buğday  
3 su bardağı su  
200 gr gerdan eti  
Tuz  
1 kahve fincanı rendelenmiş eski kaşar peyniri  
5-6 dal maydanoz  
Dış kaplaması için:  
2 yumurtanın sarısı  
200 gr un  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
100 gr galeta unu  
1 yemek kaşığı hazır biber sosu  
Kızartmak için:  
Zeytinyağı

Buğdayı 1 bardak sıcak suda, su oda ısısında soğuyuncaya kadar bekletin. Tencereye suyuyla birlikte aktarın. 3 bardak suyu, gerdan etini ve tuzunu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın. Kısık ateşte, 1 saat boyunca pişirin. Gerekirse suyu azaldığında sıcak su ilave edin. Ocaktan alın, soğuyunca irice doğranmış maydanoz ile rendelenmiş kaşar peynirini ekleyin. Bulamaç haline getirin. Hamuru buzdolabında 1 saat boyunca iyice sertleşinceye kadar bekletin. Buzdolabından alıp elinizle yarım ceviz büyüklüğünde toplar hazırlayın. Yumurta sarıları ile hazır biber sosunu iyice karıştırın. Her top hamurunu önce yumurtalı karışıma sonra kabartma tozu ile elenmiş una ve en son galeta ununa bulayın. Hamur toplarını zeytinyağında kızartın. Sıcak servis yapın.

