



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAŞARLI LOKMA

2 adet yumurta
1 ay kaşığı karbonat
1 su bardađı yođurt
1 ay kaşığı tuz
Alabildiđi kađar un
Kızartma yağı
Eski kaşar peyniri

Yumurta, yoğurt, tuz ve karbonat bir kaba konur, mikserle çırpılır. Sonra akıcı ve fazla katı olmayacak kıvama gelene kağar un eklenerek karıştırılır. Hamur yarım saat dinlendirilir. Kaşar peyniri, yarım kibrit kutusu büyüklüğünde doğranır. Sonra bir çatala saplanır ve hamuru batırılır. Hemen ardından kızgın yağa atılır. Altın rengi kızartılır.