



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAŞARLI PEYNİR LOKMASI

MALZEMESİ

500 gram kaşar peyniri

250 gram sıvı yağ

Sosun malzemesi:

Yarım su bardağı nişasta

yarım su bardağı un

2 yumurtanın sarısı

yarım çay kaşığı karbonat

yarım çay kaşığı tuz

dörtte üç bardak maden suyu sodası

Kaşar peyniri ve sıvıyağ dışındaki bütün malzemeyi iyice karıştırın. Kaşar peynirini her parçası yaklaşık tavla zarı büyüklüğünde kesin, hazırladığınız sosa atın. Sıvı yağı kızdırın, sonra sosa bulanmış peynirleri atarak 3-4 dakika kızarın. Sonra süzgeçe çıkarıp kâğıt peçete üzerinde fazla yağlarını alıp servis yapın.