



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY PEYNİRLİ VE ROKALI LOKMALAR

500 gram ekmek hamuru
100 gram lor peyniri
100 gram tuzlu keçi peyniri
Yarım demet roka
1 çay bardağı un
100 gram kızartma yağı
Tuz
Karabiber

Unladığınız mutfak tezgahında ekmek hamurunu yoğurup merdane ile 1 cm kalınlığında açın.
12 cm çapındaki metal çember yardımıyla yuvarlak hamurlar kesin.
Bir kaptaki keçi peyniri, lor peyniri ve ince doğradığınız rokayı karıştırın. Tuz ve karabiberle tatlandırın.
Hazırladığınız harcı hamurların ortalarına paylaştırıp, hamurları yarım ay şeklinde kapatın. Her iki ucunu birleştirerek tortellini şeklini verin.
Sıvı yağı tavada iyice ısıtın. Hazırladığınız hamurları kızgın yağda kızartıp kağıt havlu üzerine alın. Yağı süzülen lokmaları servis tabağına alıp sıcak servis yapın.