



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZARELLA ÇUBUKLARI

<https://www.elele.com.tr>

500 g mozzarella peyniri
Yarım su bardağı un
2 yumurta
1/4 su bardağı süt
2 su bardağı ekmek kırıntısı
1 tatlı kaşığı sarımsak tozu
1 tatlı kaşığı soğan tozu
1 tatlı kaşığı taze çekilmiş tane karabiber
1 yemek kaşığı kekik
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı

Peyniri dikdörtgen şeklinde dilimleyin. Unu düz bir tabağa alın. Yumurtaları ayrı bir kasede süt ile çırpın. Ekmek kırıntısını düz bir tabağa alıp sarımsak tozu, soğan tozu, taze çekilmiş tane karabiber ve kekik ile harmanlayıp lezzetlendirin. Dikdörtgen şeklinde dilimlediğiniz mozzarella çubuklarının dört tarafını öncelikle una bulayın. Sonra süt ile çırpılmış yumurtalı karışıma batırın ve baharatlar ile tatlandırdığınız ekmek kırıntısı karışımına bulayın. Mozzarella çubuklarını yağlı kağıt üzerinde bir tepsiye dizin ve katılaşması için buzdolabında bekletin. Katılaştıran mozzarella çubuklarını kızgın yağda altın sarısı rengi olana kadar kızartın. Kağıt havlu üzerine alıp fazla yağını çekirin. Sıcak servis yapın.

