



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MOZZARELLA ÇUBUKLARI

<http://www.hurriyet.com.tr>

500 gram mozzarella peyniri
Yarım su bardağı un
2 adet yumurta akı
Yarım çay bardağı süt
2 su bardağı ekmek kırıntısı
1 yemek kaşığı sarımsak tozu
1 yemek kaşığı soğan tozu
1 yemek kaşığı kekik
1 yemek kaşığı taze çekilmiş karabiber
Kızartmak için:
2 su bardağı sıvı yağ
Fesleğen yaprakları

Mozzarella peynirini parmak büyüklüğünde dilimleyin. Unu tabağa alın. Yumurta akını süt ile çırpın. Ekmek kırıntılarını sarımsak tozu, soğan tozu, kekik ve taze çekilmiş karabiber ile harmanlayın. Dikdörtgen şeklindeki peynirlerin her yerini önce una sonra çırpılmış yumurta akına en son baharatlı ekmek kırıntılarına bulayın. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye tek tek dizin ve donması için buzdolabında bekletin. Derin bir tavada sıvı yağ kızdırıp peynirleri sarı renk alana kadar yarım dakika kadar pişirin. Fesleğen yapraklarıyla servis edin.

