



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MOZZARELLA PEYNİR TOPLARI

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

200 gram mozzarella peyniri (büyük bir top halinde veya küçük bilye şeklinde dilimlenmiş)  
1 su bardağı galeta unu veya çıtır ekme kırıntıları  
1/2 su bardağı un  
2 adet yumurta  
Tuz ve karabiber (isteğe bağlı)  
Kızartmak için sıvı yağ

Mozzarella peyniri dilimlerini isteğe bağlı büyüklükte toplar halinde veya küçük dilimler halinde hazırlayın.

Bir kaba galeta ununu veya çıtır ekme kırıntılarını alın.

Başka bir kaba unu koyun.

Bir başka kabın içine de çırpılmış yumurtaları alın.

Mozzarella toplarını önce una, ardından çırpılmış yumurtalara ve en son galeta ununa bulayın.

İsteğe bağlı olarak tuz ve karabiber ekleyebilirsiniz.

Hazırladığınız mozzarella toplarını buzdolabında yaklaşık 15-20 dakika kadar dinlendirin.

Bir tavada sıvı yağı kızdırın.

Mozzarella toplarını önceden ısıtılmış yağda altın rengini alana kadar kızartın. Topları dikkatlice çevirerek her iki tarafını da eşit şekilde pişirin.

Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağın süzün.

Sıcak servis yapın ve dilerseniz yanında marinara sos veya yoğurtlu sos ile servis edebilirsiniz.

