



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİR LOKMASI HAMURU

Necip Usta

100 gram yağ  
1,5 bardak un (160 gram)  
5 bardak kaynar süt (1 litre)  
Az tuz  
Az hindistancevizi  
Az kırmızıbiber  
500 gram rende gravyer  
4 adet yumurta sarısı

- 1) Yağı bir tencereye koyup eriterek unu ilâve ediniz ve bir çırpma teliyle orta ateşte kenarlarına bulaştırmadan ve yakmadan 3 dakika kavurup ateşten alınız.
- 2) 5 dakika sonra kaynar sütü üzerine döküp, orta ateşe koyunuz ve kuvvetlice devamlı karıştırarak macun gibi bir hamur olmasını sağlayınız. 2 dakika pişirdikten sonra ateşten alınız.
- 3) Devamlı karıştırarak evvelâ tuz, hindistancevizi, kırmızıbiber ve peyniri, soru olarak da yumurta sarılarını ilâve ile iyice yediriniz.
- 4) 30 santim çapında bir tepsinin kenarlarını ve içini zeytinyağı ile hafifçe yağlayıp içine dökerek, üzerine spatula ile düzlük vererek soğumaya bırakınız.