



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR LOKMASI

Eyüp Sevinç

200 gr tuzsuz beyaz peynir

3 yumurta sarısı

100 gr un

360 ml zeytinyağı

1 çay kaşığı tarçın

1 yemek kaşığı toz şeker

Şurubu için:

800 gr toz şeker

400 ml su

Şurubu hazırlamak için şekeri su ile tencereye koyup bir taşım kaynatın. Ateşi kısın 5 dakika daha kaynatın ve ateşten alın. Soğumaya bırakın. Peyniri bir kaba alın. Hiç pütür kalmayınca kadar ezin. Ezilmiş peynire yumurta sarılarını katıp yoğurt kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Unu da ekleyip karıştırarak bir lokma hamuru hazırlayın. Zeytinyağını tencerede kızdırın. Yağ kızınca bir yemek kaşığına yağ batırın. Hazırladığınız lokma hamurundan kaşıkla parça parça olarak yağ bırakın. Bütün hamuru aynı yöntemle tencereye yerleştirin ve altın sarısı renk alana kadar kızartın. Süzdürerek yağdan aldığınız sıcak lokmaları soğumuş şurubun içine bırakın. Tencerenin kapağını kapatıp lokmalar şurubu çekinceye kadar 30 dakika bekletin. Şurubu çeken lokmaları tabaklara aktarın tarçın ve toz şeker serpererek servis yapın.

