



PEYNİR LOKMASI

Tuğrul Şavkay

750 gr. lor peyniri
250 gr. un (2 su bardağı)
90 ml. zeytinyağı (6 çorba kaşığı)

Lor peyniriniz eğer tuzluysa bir gece öncesinden suya koyup, tuzunu atması için bekletin. Süzdürerek sudan alıp, bir yoğurma kabına koyun.

Peyniri ezip, üzerine unu ekleyin ve elinizle yoğurarak yumuşak bir hamur hazırlayın. Hamuru önce topak durumuna getirin. Avucunuzun altında bir ileri bir geri oynatarak uzatın ve bıçakla (yaklaşık 2 cm.'lik) lokma lokma kesin.

Zeytinyağını tavada kızdırın. Yağ kızınca lokmaları tavaya yerleştirip, her yanı altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran lokmaları, üzerine kâğıt havlu serilmiş bir tabağa çıkarın. Fazla yağın atınca bir servis tabağına aktararak servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 09.05.2023