



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR LOKMASI

250 gr. tuzsuz beyazpeynir
3 adet yumurta sarısı
125 gr. un (1 su bardağı)
450 ml. zeytinyağı (2 su bardağı)
1 çay kaşığı tarçın
1 çorba kaşığı tozşeker
Şurubu için:
1 kg. tozşeker (4 su bardağı)
500 ml. su (2 su bardağı)

Şurubunu hazırlamak için şekeri su ile tencereye koyup, bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp, 5 dakika daha kaynatarak ateşten alın. Soğumaya bırakın.

Peyniri bir kaba koyup, hiç pütür kalmayınca kadar ezin. Ezilmiş peyniri, yumurta sarılarını katıp, yoğurt kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Unu da ekleyip karıştırarak bir lokma hamuru hazırlayın.

Zeytinyağını tencerede kızdırın. Yağ kızınca bir çorba kaşığı yağı batırın. Lokma hamurundan kaşıkla parça parça yağa bırakın. Bütün hamuru aynı yöntemle tencereye yerleştirerek altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Süzdürerek yağdan alıp, sıcak lokmaları soğumuş şurubun içine bırakın. Tencerenin kapağını kapatıp, lokmalar şurubu çekinceye kadar 30 dakika bekletin.

Şurubu çeken lokmaları tabaklara aktarıp, tarçın ve tozşeker serperek servis yapın.